ГОТОВИМ ОТ ДУШИ

ПИЦЦА

ПАЛЬЧИКИ ОБЛИЖЕШЬ!

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

- Светлана Валерьевна Дубровская Пицца. Пальчики оближешь
- Введение
- Глава 1 Пиццы с морепродуктами
-
- Глава 2 Мясные пиццы
-
- Глава 3 Овощные пиццы
-
- Глава 4 Грибные пиццы
- Приложение

Светлана Валерьевна Дубровская
Пицца. Пальчики оближешь

Введение

Пицца – очень вкусное и несложное в приготовлении блюдо – была придумана в Италии. Поскольку ее состав может варьироваться до бесконечности, именно пицца стала излюбленной едой малообеспеченного населения: из небольшого количества дешевых продуктов даже бедные семьи могли приготовить вкусный и сытный обед.

Позднее пиццу стали готовить и в других средиземноморских государствах, а через некоторое время она появилась в Европе и Америке, где стала поистине национальным блюдом. В нашей стране популярность пиццы растет год от года.

Главным преимуществом этого уникального блюда является прежде всего его разнообразие – варьируя состав начинки, можно приготовить легкую закуску, сытное обеденное блюдо или праздничное угощение. Пиццу очень удобно брать с собой на вечеринки и пикники.

Основными компонентами пиццы являются специальное тесто (в настоящее время появились различные варианты «основы»), а также помидоры, сыр и растительное масло. Состав используемых специй варьируется в зависимости от вкусов кулинара. Аналогичным образом подбираются остальные компоненты начинки. В классических пиццах используется сыр сорта «Моцарелла» или «Пармезан», а также рафинированное оливковое масло.

Тесто можно сделать как дрожжевым, так и пресным (чтобы избавить себя от лишних хлопот, связанных с приготовлением данного блюда, можно даже использовать готовое слоеное тесто). Если выбор пал на дрожжевой вариант, начинка должна быть не слишком калорийной. И наоборот, для легкого теста можно сделать мясной или грибной «наполнитель».

Немаловажным компонентом пиццы является соус. Он может быть сложным, состоящим из нескольких компонентов, каждый из которых требует дополнительных приготовлений, или же простым (например, горчичный соус, кетчуп, соевый соус и т. п.). В любой «заправке» обязательно должны присутствовать специи, а также соль.

Глава 1 Пиццы с морепродуктами

Морская рыба, моллюски, кальмары и другие дары моря в последнее время становятся все более популярными. Они разнообразны как по внешнему виду, так и по вкусу, содержат огромное количество ценных для человека питательных веществ, микроэлементов, витаминов и йода. Можно использовать морепродукты в качестве необычной начинки для пиццы. Готовить их достаточно просто, для ускорения процесса можно заранее поместить все необходимые ингредиенты в пароварку и поставить таймер на нужное время.

Пицца «Оригинальная»

Расход продуктов

Тесто:

цельное молоко – 0,5 стакана,

порошкообразные дрожжи – 15 г куриное яйцо – 1 шт.,

рафинированное растительное масло – 2 ст. ложки,

пшеничная мука – 1 стакан,

соль на кончике ножа.

Начинка:

некрупные спелые помидоры – 6 шт.,

репчатый лук – 50 г,

мелко нарубленные анчоусы (или анчоусовая паста) – 3 ст. ложки,

консервированные зеленые оливки – 30 г,

рафинированное оливковое масло – 4 ст. ложки,

сыр «Моцарелла» – 6 небольших кусочков, соль на кончике ножа.

Соус: готовый горчичный или пикантный (по вкусу).

Для смазывания противня: сливочное или растительное масло.

Способ приготовления

Дрожжи всыпать в стеклянную или эмалированную емкость, развести подогретым молоком, добавить соль, 1,5 ст. ложки муки, перемешать до растворения комочков. Добавить яйцо, взбить миксером или венчиком, понемногу подсыпая оставшуюся муку. Влить масло тонкой струйкой, замесить однородное тесто. Положить его в теплое место, накрыв сверху льняной или хлопчатобумажной салфеткой. Примерно через 30 минут раскатать тесто в тонкий округлый пласт и выложить его на смазанный растительным маслом плоский противень.

Лук измельчить блендером или нашинковать острым ножом, обжарить в оливковом масле до темно-золотистого цвета,

остудить. Помидоры вымыть, обсушить салфеткой и нарезать очень тонкими кружочками, выделившийся сок слить.

Выложить на лепешку из теста сначала слегка подсоленные помидоры, затем лук, анчоусы (или анчоусовую пасту) и оливки, сверху положить кусочки сыра. Через 10–15 минут поставить пиццу в разогретую духовку и запечь до готовности (можно воспользоваться микроволновой печью).

Готовую пиццу разрезать на порционные куски, разложить по тарелкам, полить соусом и подать на стол.

Пицца «Фрегат»

Расход продуктов

Тесто:

пшеничная мука – 550 г,
натуральное сливочное масло – 100 г,
сырой желток куриного яйца – 3 шт.,
соль на кончике ножа.

Начинка:

консервированные анчоусы – 6 шт.,
измельченный репчатый лук – 55 г,
томатная паста – 60 г,
некрупные свежие помидоры – 4 шт.,
натертый на мелкой терке сыр «Пармезан» – 230 г,
оливковое масло – 3 ст. ложки,
молотый черный перец и соль на кончике ножа.

Соус:

деревенская сметана – 4 ст. ложки,
натертый на мелкой терке сыр «Пармезан» – 55 г,
куриное яйцо – 1 шт.

Для смазывания противня: сливочное или растительное масло.

Способ приготовления

Муку просеять через мелкое сито, добавить растопленное на водяной бане сливочное масло, положить желтки, посолить и замесить однородное тесто.

Раскатать его в тонкую лепешку, выложить на предварительно смазанный маслом противень, сделать по краям невысокие бортики и оставить на 10–15 минут.

Приготовить начинку: помидоры вымыть, обсушить, нарезать тонкими кружочками, равномерно распределить по поверхности лепешки, сверху разложить кусочки консервированных анчоусов, смешанные с томатной пастой, полить оливковым маслом.

Посыпать пиццу сначала луком, затем тертым сыром, поперчить, посолить. Запечь в духовке до готовности (сыр должен полностью расплавиться).

Для соуса сметану смешать с тертым сыром и яйцом, взбить венчиком или миксером до однородного состояния.

Готовую пиццу нарезать порционными кусками, разложить по тарелкам, полить соусом и подать на стол.

Пицца «Итальянская симфония»

Расход продуктов

Тесто:

цельное молоко – 0,3 стакана,

порошкообразные дрожжи – 15 г,

куриное яйцо – 1 шт.,

рафинированное растительное масло —

2 ст. ложки,

пшеничная мука – 200 г,

соль на кончике ножа.

Начинка:

свежие спелые помидоры – 500 г,

репчатый лук – 3 шт.,

молодой чеснок – 3 зубчика,

измельченный сыр «Пармезан» – 120 г,

рафинированное растительное масло – 3 ст. ложки,

очищенные тигровые креветки или крабовое мясо – 250 г,

консервированные зеленые оливки – 4 ст. ложки,

мелко нарубленная зелень укропа, петрушки и кинзы – 3 ст. ложки

молотый черный перец – 0,5 ч. ложки,

соль – 0,5 ч. ложки.

Соус: готовый томатный или горчичный.

Для смазывания противня: сливочное или растительное масло.

Способ приготовления

Дрожжи всыпать в теплое молоко, добавить в него 1,5 ст. ложки муки, перемешать до исчезновения комочков. Понемногу влить растительное масло, вбить яйцо, добавить оставшуюся муку и замесить однородное тесто. Сформовать округлый ком, накрыть его льняной или хлопчатобумажной салфеткой и поставить в теплое место на 20–30 минут. Полученную массу раскатать в тонкий пласт, выложить на смазанный маслом противень и сделать невысокие бортики по краям.

Помидоры вымыть, ошпарить кипятком, снять кожицу, мелко нарезать или измельчить блендером вместе с луком и обжарить в кипящем растительном масле, постоянно помешивая.

Через 3–4 минуты добавить натертый на терке чеснок, соль и перец.

Выложить полученную пасту на лепешку из теста, разровнять

по всей поверхности. Разложить на ней оливки, креветки (или крабовое мясо) и сыр, поставить пиццу в духовку или микроволновую печь и довести до готовности (сыр должен расплавиться). Нарезать пиццу порционными кусками, выложить на большое керамическое блюдо, полить соусом, посыпать зеленью и подать на стол.

Пицца «Капитолийская»

Расход продуктов

Тесто:

пшеничная мука – 230 г,
порошкообразные дрожжи – 15 г,
питьевая вода – 0,3 стакана,
куриное яйцо – 2 шт.,
натуральное сливочное масло – 50 г,
цельное молоко – 0,3 стакана,
соль на кончике ножа. *Начинка:*
консервированные анчоусы в масле – 1 банка,
пюре из свежих томатов – 230 г
сыр «Моцарелла» – 5 небольших кусочков,
орегано – 0,5 ч. ложки,
рафинированное растительное масло – 2 ст. ложки,
соль на кончике ножа.

Соус: готовый горчичный, сливочный или сметанный.

Для смазывания противня: сливочное или растительное масло.

Способ приготовления

Разбавить молоко водой, подогреть на медленном огне, добавить дрожжи и перемешать.

Через 10 минут понемногу всыпать муку, добавить яйца, соль и растопленное на водяной бане сливочное масло, замесить однородное тесто.

Сформовать круглый ком, накрыть его льняной салфеткой и оставить в теплом месте на 30 минут.

Полученную массу разделить на несколько кусков, раскатать тонкие лепешки и аккуратно выложить на противень, смазанный маслом. Нанести на поверхность растительное масло, разложить небольшими порциями томатное пюре, кусочки анчоусов и сыра, посыпать орегано, посолить.

Поставить противень в разогретую духовку и запечь пиццу до готовности (можно воспользоваться микроволновой печью). Разложить лепешки по тарелкам, полить горячим соусом и подать на стол.

Пицца «Морское изобилие»

Расход продуктов

Тесто:
цельное молоко – 0,4 стакана,
порошкообразные дрожжи – 15 г,
куриное яйцо – 1 шт.,
пшеничная мука – 220 г,
рафинированное растительное масло – 2 ст. ложки,
соль на кончике ножа.
Начинка:
спелые сочные помидоры – 550 г,
крабовое мясо – 230 г,
консервированные щупальца кальмаров – 60 г
чеснок – 3 зубчика,
рафинированное оливковое масло – 5 ст. ложек,
сыр «Моцарелла» – 140 г,
майоран – 0,5 ч. ложки,
молотый черный перец – 0,5 ч. ложки,
соль на кончике ножа.
Соус:
консервированная морская капуста – 55 г,
деревенская сметана – 3 ст. ложки,
вареное куриное яйцо – 1 шт.,
соль и молотый черный перец на кончике ножа.
Для смазывания противня: сливочное или растительное масло.

Способ приготовления

Дрожжи растворить в подогретом молоке, добавить 1,5 ст. ложки муки, посолить, влить тонкой струйкой растительное масло, вбить яйцо, перемешать или взбить миксером. Добавить оставшуюся муку и замесить однородное тесто. Сформовать из него округлый ком, накрыть льняным полотенцем и оставить в теплом месте на 40 минут. Раскатать в тонкий пласт, выложить на смазанный маслом противень.

Помидоры вымыть, ошпарить, очистить и протереть через сито или очень мелко нарезать. Полученную массу поместить в небольшую эмалированную кастрюльку, добавить оливковое масло и пропущенный через чеснокодавилку чеснок, всыпать соль и специи, перемешать. Поставить емкость на слабый огонь и варить до испарения лишней жидкости.

Крабовое мясо и щупальца кальмаров отварить до готовности (если продукты консервированные, нарезать их мелкими кусочками), выложить ровным слоем на поверхность теста, покрыть томатной смесью, сверху посыпать измельченным сыром. Поставить пиццу в духовку и запечь на среднем огне до полного расплавления сыра.

Морскую капусту протереть через сито или измельчить блендером, яйцо натереть на мелкой терке или пропустить через мясорубку, посолить, поперчить. Понемногу добавляя сметану, растереть соус ложкой до однородного состояния.

Готовую пиццу нарезать порционными кусками, красиво разложить на фарфоровом блюде, смазать соусом и подать на стол.

Пицца «Пряные анчоусы»

Расход продуктов

Тесто:

пшеничная мука – 220 г,
сахар-песок – 1 ст. ложка,
натуральное сливочное масло – 120 г,
сырой желток куриного яйца – 4 шт.,
соль на кончике ножа.

Начинка:

маринованные помидоры – 5 шт.,
сыр «Моцарелла» – 180 г,
репчатый лук – 1 шт.,
молодой чеснок – 2 зубчика,
консервированные зеленые оливки – 15 шт.,
консервированные анчоусы – 55 г,
орегано – 0,5 ч. ложки,
тимьян – 0,5 ч. ложки,
молотый черный перец – 0,5 ч. ложки,
соль на кончике ножа.

Соус:

сухое красное вино – 50 г,
томатная паста – 4 ст. ложки,
мелко нарубленная зелень укропа и петрушки – 1 ст. ложка,
соль и молотый красный перец по вкусу.

Для смазывания противня: сливочное или растительное масло.

Способ приготовления

Сливочное масло растопить на водяной бане, добавить желток и взбить миксером или венчиком, понемногу подсыпая муку. Посолить, добавить сахар, замесить однородное тесто. Раскатать тонкую лепешку, выложить ее на смазанный маслом противень и завернуть края.

Маринованные помидоры очистить, мякоть протереть через сито или измельчить бленде-ром, полученную массу разогреть на слабом огне в эмалированной емкости. Добавить пропущенный через чеснокодавилку чеснок и нарубленный репчатый лук, положить специи и соль, перемешать и варить под крышкой в

течение 2–3 минут.

Полученную массу остудить, выложить ровным слоем на подготовленное тесто. Украсить кусочками анчоусов и оливками, посыпать натертым сыром. Поставить пиццу в духовку и запечь до готовности.

Подогретое вино смешать с томатной пастой, добавить соль, перец и зелень, растереть ложкой или взбить миксером. Нарезать пиццу порционными кусками, разложить по тарелкам, полить соусом и подать на стол.

Пицца «Морской царь»

Расход продуктов

Тесто:

пшеничная мука – 550 г,

порошкообразные дрожжи – 25 г,

рафинированное растительное масло – 5 ст. ложек,

питьевая вода – 160 г,

соль на кончике ножа.

Начинка:

готовые очищенные эскарго (консервированные или тушеные) – 200 г,

морские моллюски – 350 г филе копченой скумбрии или ставриды – 120 г,

свежие спелые помидоры – 350 г,

рафинированное растительное масло – 3 ст. ложки,

соль по вкусу.

Соус:

рафинированное оливковое масло – 1 ч. ложка,

соевая паста или соус – 3 ст. ложки,

куриное яйцо – 1 шт.,

жирные сливки – 1,5 ст. ложки.

Для смазывания противня: сливочное или растительное масло.

Способ приготовления

Дрожжи размешать в теплой воде, понемногу добавить муку, влить растительное масло и посолить. Хорошо вымесить тесто руками или миксером, сформовать из него округлый ком, накрыть его полотняной салфеткой и оставить на 45 минут в теплом месте. Затем раскатать тонким слоем, нарезать квадратными кусками и разложить их на смазанном маслом противне.

Моллюсков ополоснуть в проточной воде, положить на предварительно разогретую сковороду и дождаться раскрытия раковин. Извлечь мякоть, нарезать тонкими ломтиками, смешать с мелко нарубленными эскарго и рыбным филе. Помидоры

вымыть, нашинковать кружочками, посолить. Смазать куски теста растительным маслом, выложить помидоры ровным слоем, сверху распределить морепродукты. Поставить противень в разогретую духовку, запечь пиццу до готовности.

Оливковое масло растереть ложкой, понемногу добавляя соевую пасту (или соус), яйцо и сливки, взбить миксером или венчиком до однородного состояния. Поставить соус в холодильник на 30 минут.

Выложить готовую пиццу на большое керамическое блюдо, полить соусом и подать на стол.

Пицца с тресковой печенью и зеленью

Расход продуктов

Тесто:

пшеничная мука – 600 г,

сахар-песок – 3 ст. ложки питьевая вода – 1,5 стакана,

натуральное сливочное масло – 50 г,

острый томатный соус – 4 ст. ложки,

порошкообразные дрожжи – 20 г,

соль – 1 ч. ложка.

Начинка:

острый томатный соус – 3 ст. ложки,

майонез – 1 ст. ложка,

измельченный сыр «Пармезан» – 3 ст. ложки,

консервированная тресковая печень – 1 банка,

измельченные маринованные грибы – 4 ст. ложки,

куриное яйцо – 2 шт.,

мелко нарубленная зелень петрушки, сельдерея и укропа – 2 ст. ложки.

Соус:

майонез – 0,7 стакана,

ореховая паста – 1 ст. ложка.

Для смазывания противня: сливочное или растительное масло.

Способ приготовления

Дрожжи растворить в 0,5 стакана подогретой воды, добавить сахар, перемешать и оставить на 40 минут в теплом месте. В отдельной емкости соединить распущенное на водяной бане сливочное масло, томатный соус (или кетчуп), 0,5 стакана теплой воды и соль, взбить миксером до однородного состояния, понемногу добавляя дрожжевую массу.

Всыпать муку, замесить однородное тесто (если полученная масса оказалась слишком густой, влить оставшуюся воду).

Сформовать из него округлый ком, накрыть льняным полотенцем и оставить в теплом месте на 30 минут. Разрезать на

пять равных частей, выдержать еще 20 минут в тепле, следя за тем, чтобы они не слиплись.

Раскатать каждый кусок тонким слоем, выложить лепешки на смазанный маслом противень.

Полить тесто томатным соусом (или кетчупом), выложить поверх него тресковую печень, затем ровным слоем разложить грибы и нарезанные кружочками крутые яйца. Сыр растереть с майонезом, полученную массу равномерно распределить по лепешкам. Поставить пиццу в заранее разогретую духовку, запечь до готовности.

Майонез смешать с ореховой пастой, полить соусом горячую пиццу, посыпать ее зеленью и подать на стол, разложив по тарелкам.

Пицца с кетой и кальмарами

Расход продуктов

Тесто:

пшеничная мука – 600 г,
сахар-песок – 1 ст. ложка,
питьевая вода – 1 стакан,
натуральное сливочное масло – 40 г,
томатный соус – 4 ст. ложки,
порошкообразные дрожжи – 15 г,
сырой желток куриного яйца – 1 шт.,
рафинированное растительное масло —
1 ст. ложка,
соль – 1 ч. ложка.

Начинка:

сваренное на пару филе кальмаров – 320 г,
обжаренное филе кеты – 120 г,
репчатый лук – 2 шт.,
спелые некрупные помидоры – 5 шт.,
измельченный сыр «Голландский» —
10 ст. ложек мелко нарубленная зелень петрушки и сельдерея – 2 ст. ложки,
молотый черный перец – 0,5 ч. ложки,
соль на кончике ножа.

Соус:

деревенская сметана – 1 ст. ложка,
очищенное от кожицы и семян сладкое яблоко – 1 шт.,
ядра грецких орехов – 2 ст. ложки,
молотый черный перец – 0,5 ч. ложки.

Для смазывания противня: сливочное или растительное масло.

Способ приготовления

Дрожжи смешать с сахаром, залить теплой водой и растереть ложкой. Оставить на 30 минут для брожения.

В отдельной посуде соединить распущенное на водяной бане масло, кетчуп (или томатный соус) и соль, добавить дрожжевую массу, положить желток и взбить миксером, понемногу подсыпая муку.

Полученное однородное тесто накрыть тканевой салфеткой и поставить в теплое место на 35 минут. Затем разделить на несколько равных частей, раскатать каждую в тонкий пласт и положить на смазанный маслом противень.

Репчатый лук очистить и нарезать тонкими кольцами, рыбное филе измельчить, мясо кальмаров нарезать небольшими ломтиками. Помидоры вымыть, нарезать тонкими кружочками. Выложить на лепешки помидоры, посыпать их перцем и солью, затем равномерно распределить репчатый лук, рыбное филе и мясо кальмаров. Посыпать пиццу тертым сыром, разровнять поверхность. Поставить противень в духовку и запечь лепешки до полного расплавления сыра.

Яблоко натереть на мелкой терке, смешать с толчеными грецкими орехами, добавить перец и сметану, взбить миксером или растереть ложкой до однородного состояния. Разложить пиццу по тарелкам, полить ее соусом, украсить зеленью и подать на стол.

Пицца «Пикантная»

Расход продуктов

Тесто:

пшеничная мука – 620 г,

сахар-песок – 1 ст. ложка питьевая вода – 1,2 стакана,

натуральное сливочное масло – 2 ст. ложки,

кетчуп «Чили» – 3 ст. ложки,

порошкообразные дрожжи – 15 г,

соль – 1 ч. ложка.

Начинка:

очищенные мидии – 500 г,

готовое томатное пюре – 1 стакан,

крабовое или креветочное мясо – 120 г,

консервированные зеленые оливки – 7 шт.,

измельченная смесь сухих пряных трав —

2 ч. ложки,

натуральное сухое белое вино – 0,3 стакана, сыр «Моцарелла» – 3 ст. ложки,

рафинированное оливковое масло —

3 ст. ложки.

Соус:

полусухое шампанское – 0,5 стакана,
миндальные орехи – 2 ст. ложки,
деревенская сметана – 3 ст. ложки,
майоран – 1 ч. ложка,
семена укропа – 0,5 ч. ложки,
молотая гвоздика – 0,5 ч. ложки,
молотый красный перец – 0,5 ч. ложки соль – 1 ч. ложка.

Для смазывания противня: сливочное или растительное масло.

Способ приготовления

Дрожжи смешать с сахаром, растворить в 0,5 стакана воды и оставить в теплом месте на 30 минут. В отдельной емкости соединить распущенное на водяной бане масло, кетчуп, оставшуюся воду и соль, добавить дрожжевую массу и перемешать. Понемногу всыпать муку, миксером или руками замесить однородное тесто. Сформовать из него округлый ком, накрыть его хлопчатобумажной тканью и оставить на 45 минут в тепле. Затем разделить на 6 равных частей, раскатать тонкие лепешки и выложить их на смазанный маслом противень.

Мидии положить в кастрюльку с белым вином, довести до кипения на слабом огне, откинуть на дуршлаг, остудить до комнатной температуры, мелко нарезать, соединить с нашинкованным крабовым (или креветочным) мясом.

Выложить на лепешки сначала томатное пюре, затем морепродукты и оливки, посыпать пряностями, полить оливковым маслом сверху равномерно распределить тертый сыр. Поставить пиццу в разогретую духовку и запечь до готовности.

Теплое шампанское соединить со сметаной, всыпать пряности и измельченные орехи, посолить и взбить миксером до однородного состояния. Готовую пиццу выложить на большое керамическое блюдо, полить соусом и подать на стол.

Пицца «Королевская трапеза»

Расход продуктов

Тесто:
цельное молоко – 0,4 стакана,
порошкообразные дрожжи – 15 г,
куриное яйцо – 1 шт.,
рафинированное растительное масло – 2 ст. ложки,
пшеничная мука – 250 г,
соль на кончике ножа.

Начинка:
очищенные консервированные моллюски – 55 г,
томатное пюре – 100 г орегано – 0,5 ч. ложки,
мясо омаров или крабов – 270 г,

кетчуп или томатный соус с гвоздикой и
корицей – 5 ст. ложек,
сыр «Моцарелла» – 15 маленьких ломтиков, филе анчоусов – 1 банка,
свежие спелые помидоры – 2 шт.,
острая свиная ветчина – 15 маленьких
ломтиков,
маринованные шампиньоны – 230 г,
тертый сыр «Пармезан» – 350 г,
консервированные зеленые оливки – 15 шт.,
растительное масло – 5 ст. ложек.
Соус:
готовый кетчуп «Чили» или «Пикантный».
Для смазывания противня: сливочное или
растительное масло.

Способ приготовления

В подогретое молоко всыпать дрожжи, добавить 1 ст. ложку муки и перемешать до полного растворения комочков. Через 10 минут влить растительное масло, положить яйцо и понемногу всыпать оставшуюся муку и соль. Замесить однородное тесто, сформовать из него округлый ком, накрыть его льняным полотенцем и оставить на 45 минут в теплом месте. Затем раскатать в тонкий пласт, выложить на смазанный маслом противень и загнуть края.

Смазать поверхность теста маслом, равномерно распределить томатное пюре, посыпать орегано, затем слоями выложить сыр «Моцарелла», измельченное мясо омаров (или крабов), томатный соус (или кетчуп), филе анчоусов, нарезанные кружочками помидоры, ветчину, кусочки шампиньонов и оливки, полить оставшимся растительным маслом и посыпать тертым сыром «Пармезан». Поставить пиццу в духовку и запекать на среднем огне до полного расплавления сыра.

Нарезать пиццу порционными кусками, разложить по тарелкам и подать на стол. Отдельно поставить соусник с кетчупом.

Пицца «Пейзаж»

Расход продуктов

Тесто:
пшеничная мука – 620 г,
сахар-песок – 2 ст. ложки питьевая вода – 1 стакан,
натуральное сливочное масло – 1 ст. ложка,
рафинированное растительное масло – 1 ст. ложка,
томатный соус «Чили» – 4 ст. ложки,
порошкообразные дрожжи – 18 г,

соль – 1 ч. ложка.

Начинка:

свежее томатное пюре – 0,5 л,

консервированное филе анчоуса – 100 г,

крабовое мясо – 330 г,

консервированный зеленый горошек – 120 г,

маринованные шампиньоны – 120 г,

консервированные зеленые оливки с перцем – 1 стакан,

тертый сыр «Голландский» – 350 г,

свежие спелые помидоры – 2 шт.,

орегано – 0,5 ч. ложки,

соль – 1 ч. ложка.

Соус:

майонез «Провансаль» – 0,5 стакана,

свежевыжатый лимонный сок – 1 ч. ложка,

специи по вкусу.

Для смазывания противня: сливочное или растительное масло.

Способ приготовления

Дрожжи растворить в 0,5 стакана теплой воды, всыпать сахар и перемешать. Оставить на 40 минут в теплом месте. В отдельной емкости соединить томатный соус, распущенное на водяной бане сливочное масло, растительное масло, оставшуюся воду и соль, добавить дрожжи и взбить миксером, понемногу подсыпая муку. Готовое тесто вымесить руками до однородного состояния, накрыть салфеткой и оставить в тепле на 30 минут. Затем разделить его на шесть равных частей, раскатать их в лепешки и выложить на смазанный маслом противень.

Равномерно распределить по лепешкам томатное пюре, посыпать орегано и солью, затем выложить слоями мелко нарезанное рыбное филе, крабовое мясо, грибы, зеленый горошек, нарезанные тонкими кружочками помидоры и оливки, сверху положить тертый сыр и выровнять поверхность. Запекать пиццу в разогретой духовке при средней температуре.

Майонез смешать с лимонным соком и специями, выложить в соусник и подать на стол вместе с нарезанной порционными кусками пиццей.

Пицца «Гваделупа»

Расход продуктов

Тесто:

цельное молоко – 0,5 стакана,

порошкообразные дрожжи – 15 г,

куриное яйцо – 1 шт.,

рафинированное растительное масло – 2 ст. ложки,

пшеничная мука – 230 г,
соль на кончике ножа.
Начинка:
свежие спелые помидоры – 550 г,
крабовое или креветочное мясо – 320 г,
консервированное филе кеты – 60 г,
молодой чеснок – 3 зубчика,
рафинированное оливковое масло – 4 ст. ложки,
сыр «Моцарелла» – 150 г,
орегано – 0,5 ч. ложки,
молотый черный перец – 0,5 ч. ложки,
соль – 0,5 ч. ложки.
Соус:
консервированная морская капуста – 60 г деревенская сметана – 3 ст. ложки,
сваренное вкрутую куриное яйцо – 1 шт.,
консервированная несладкая кукуруза —
3 ст. ложки,
молотый черный перец – 0,5 ч. ложки,
соль на кончике ножа.
Для смазывания противня: сливочное или
растительное масло.

Способ приготовления

Дрожжи растворить в подогретом молоке, добавить 1 ст. ложку муки, растереть до исчезновения комочков. Добавить оставшуюся муку, соль и яйцо, влить тонкой струйкой растительное масло и замесить однородное тесто. Сформовать округлый ком, накрыть его тканевой салфеткой и оставить в теплом месте на 30 минут. Затем раскатать тесто тонким слоем, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Помидоры вымыть, измельчить блендером или пропустить через мясорубку, выложить в небольшую эмалированную кастрюльку и поставить на плиту. Добавить пропущенный через чеснокодавилку чеснок и оливковое масло, всыпать соль и перец, варить на слабом огне до испарения лишней жидкости, непрерывно помешивая.

Крабовое (или креветочное) мясо сварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, остудить, выложить на тесто кусками, полить теплой томатной смесью, посыпать орегано, накрыть кусочками рыбного филе и посыпать тертым сыром. Поставить пиццу в горячую духовку и запекать до готовности.

Морскую капусту протереть через сито или измельчить блендером вместе с очищенным яйцом, добавить сметану, консервированную кукурузу, соль и перец, перемешать ложкой.

Нарезать готовую пиццу порционными кусками, выложить на большое керамическое блюдо, полить соусом и подать на стол.

Пицца «Приморье»

Расход продуктов

Тесто:

пшеничная мука – 550 г,

сахар-песок – 1 ст. ложка,

питьевая вода – 1 стакан растительно-сливочное масло – 2 ст. ложки,

томатный соус – 4 ст. ложки,

порошкообразные дрожжи – 18 г,

сырой желток куриного яйца – 1 шт.,

соль – 1 ч. ложка.

Начинка:

отварное филе сома – 450 г,

жареное филе кеты – 120 г,

репчатый лук – 2 шт.,

свежие спелые помидоры – 3 шт.,

тертый сыр «Пармезан» – 8 ст. ложек,

измельченная зелень петрушки и сельдерея – 2 ст. ложки,

молотый черный перец – 0,5 ч. ложки, соль – 0,5 ч. ложки.

Соус:

кусочки киви – 2 ст. ложки,

измельченные ядра грецкого ореха – 1 ст. ложка,

деревенская сметана – 2 ст. ложки,

красная икра – 2 ст. ложки,

молотый красный перец – 0,5 ч. ложки,

соль на кончике ножа.

Для смазывания противня: сливочное или растительное масло.

Способ приготовления

Дрожжи смешать с сахаром, растворить в теплой воде и оставить на 25 минут в теплом месте. В отдельной емкости смешать распущенное на водяной бане растительно-сливочное масло, кетчуп (или соус), яичный желток и соль, добавить дрожжи и взбить миксером или венчиком, понемногу подсыпая муку. Замесить однородное тесто, сформовать в виде округлого кома и оставить на 30 минут в теплом месте, накрыв салфеткой. Из подошедшего теста раскатать тонкую лепешку и уложить ее на смазанный маслом плоский противень.

Лук очистить, нарезать тонкими колечками и равномерно распределить по поверхности теста. Сверху выложить измельченное филе кеты, посыпать зеленью, накрыть ломтиками сома и нарезанными тонкими кружками помидорами, посолить,

поперчить, посыпать сыром и выровнять поверхность. Запекать в горячей духовке до полного расплавления сыра.

Киви измельчить блендером или протереть через сито, добавить орехи, сметану, икру, перец и соль, перемешать ложкой или взбить миксером до однородного состояния. Готовую пиццу нарезать порционными кусками, разложить по тарелкам, полить соусом и подать на стол.

Пицца «Волшебница»

Расход продуктов

Тесто:

цельное молоко – 0,5 стакана,
порошкообразные дрожжи – 15 г,
куриное яйцо – 1 шт.,
рафинированное растительное масло – 2 ст. ложки,
пшеничная мука – 230 г,
соль на кончике ножа.

Начинка:

спелые свежие помидоры – 6 шт.,
обжаренное филе щуки или судака – 350 г,
филе копченой мойвы – 120 г,
репчатый лук – 650 г,
консервированные черные оливки – 50 г,
оливковое масло – 3 ст. ложки,
сыр «Моцарелла» – 340 г,
соль – 0,5 ч. ложки.

Соус: готовый горчичный.

Для смазывания противня: сливочное или растительное масло.

Способ приготовления

Всыпать дрожжи в теплое молоко, добавить 1,5 ст. ложки муки и растереть до исчезновения комочков. Влить тонкой струйкой растительное масло, добавить яйцо, оставшуюся муку и соль, замесить однородное тесто. Сформовать округлый ком, накрыть его хлопчатобумажной салфеткой и оставить в теплом месте на 45 минут. Затем раскатать тесто тонким слоем, выложить на смазанный маслом противень и сформировать бортики.

Лук нарезать тонкими полукольцами, обжарить в оливковом масле и остудить.

На тесто выложить помидоры, нарезанные кружочками и подсоленные, затем слой лука, измельченное филе щуки (или судака), оливки и филе мойвы.

На начинку положить сыр, нарезанный очень тонкими ломтиками, и поставить пиццу в разогретую духовку. Запекать до

полного расплавления сыра.

Готовую пиццу нарезать порционными кусками, выложить на большое фарфоровое блюдо, полить горчичным соусом и подать на стол.

Пицца «Олимпийская»

Расход продуктов

Тесто:

цельное молоко – 0,3 стакана,

порошкообразные дрожжи – 15 г,

куриное яйцо – 1 шт.,

рафинированное растительное масло – 2 ст. ложки,

пшеничная мука – 230 г,

соль на кончике ножа.

Начинка:

консервированные очищенные моллюски – 60 г,

эскарго – 350 г,

соленое филе кеты – 300 г,

черная икра – 3 ст. ложки,

готовое томатное пюре – 400 г,

орегано – 0,5 ч. ложки,

сыр «Пармезан» – 15 кусочков,

консервированное филе анчоуса – 1 банка свежие спелые помидоры – 3 шт.,

консервированные шампиньоны – 230 г,

тертый сыр «Голландский» – 350 г,

консервированные черные оливки – 5 шт.,

рафинированное растительное масло —

5 ст. ложек.

Соус: готовый горчичный или сметанный.

Для смазывания противня: сливочное или растительное масло.

Способ приготовления

Дрожжи развести в теплом молоке, добавить 0,5 ст. ложки муки, растереть ложкой до однородного состояния. Влить растительное масло, положить яйцо, посолить и всыпать оставшуюся муку. Замесить однородное тесто, сформовать округлый ком, накрыть его льняным полотенцем и оставить на 35 минут в теплом месте.

Затем раскатать в тонкий пласт, выложить на смазанный маслом противень и сделать бортики по краям.

Полить тесто растительным маслом, покрыть ровным слоем томатного пюре и посыпать орегано. Выложить по периметру кусочки сыра «Пармезан», поместить в центре горкой измельченное филе кеты, оставшееся свободное пространство

заполнить черной икрой, измельченными помидорами, эскарго, кусочками филе анчоуса, консервированными грибами и моллюсками в произвольном порядке. Посыпать пиццу тертым сыром «Голландский», украсить оливками и полить горчичным или сметанным соусом.

Запекать в духовке при средней температуре до готовности, нарезать порционными кусками, разложить по тарелкам и сразу подать на стол.

Пицца «Трепанговая»

Расход продуктов

Тесто:

пшеничная мука – 450 г,
питьевая вода – 0,6 стакана,
порошкообразные дрожжи – 12 г,
столовый маргарин – 30 г,
куриное яйцо – 1 шт.,
сахар-песок – 1 ч. ложка,
соль – 0,5 ч. ложки.

Начинка:

трепанги – 120 г,
натуральное сливочное масло – 40 г,
рафинированное оливковое масло – 2 ст. ложки,
измельченный сыр «Адыгейский» – 70 г,
репчатый лук – 1 шт.,
спелые сочные помидоры – 3 шт.,
молодой чеснок – 3 зубчика,
молотый чабрец – 0,5 ч. ложки,
свежая лимонная цедра – 1 ч. ложка,
молотый черный перец – 0,5 ч. ложки,
соль – 0,5 ч. ложки,
перышки зеленого лука и веточки свежей петрушки для украшения.

Соус: готовый острый кетчуп.

Для смазывания противня: сливочное или растительное масло.

Способ приготовления

Сахар растворить в теплой воде, добавить дрожжи, перемешать и оставить на 10–15 минут в теплом месте. Понемногу добавить распущенный на водяной бане маргарин, вбить яйцо, небольшими порциями всыпать муку соль и замесить однородное тесто. Раскатать его тонким пластом, положить на смазанный маслом противень, сделать небольшие бортики по краям и оставить на 10 минут.

Трепангов вымыть, посолить, посыпать чабрецом и перцем,

отварить на пару до готовности. Остудить до комнатной температуры. Чеснок пропустить через чеснокодавилку, смешать с мелко нарезанным репчатым луком и обжарить на сливочном масле до золотистого цвета.

Через 5 минут добавить измельченные помидоры, положить лимонную цедру и тушить под крышкой до готовности.

Полученную массу выложить на тесто, сверху равномерно распределить трепангов, посыпать солью, перцем и тертым сыром, полить оливковым маслом и поставить пиццу в разогретую духовку или микроволновую печь.

Запечь до готовности. Нарезать пиццу порционными кусками, разложить по тарелкам, полить кетчупом, украсить перышками зеленого лука и веточками петрушки, подать на стол в горячем виде.

Пицца «Икорная»

Расход продуктов

Тесто:

пшеничная мука – 620 г,
сахар-песок – 1,5 ст. ложки,
питьевая вода – 1,2 стакана,
натуральное сливочное масло – 1 ст. ложка,
острый кетчуп или томатный соус – 4 ст. ложки,
порошкообразные дрожжи – 15 г,
соль – 1 ч. ложка.

Начинка:

черная икра – 120 г,
красная икра – 75 г,
обжаренное филе кеты или лосося – 420 г,
томатный соус «Грузинский» – 3 ст. ложки,
тертый сыр «Начо» – 3 ст. ложки,
маринованные шампиньоны или вешенки – 4 ст. ложки,
куриное яйцо – 2 шт.,
измельченная зелень сельдерея,
петрушки и укропа – 2 ст. ложки.

Соус:

майонез – 0,7 стакана измельченные лесные орехи – 1 ст. ложка, пряности по вкусу.

Для смазывания противня: сливочное или растительное масло.

Способ приготовления

Дрожжи растворить в теплой воде, добавить сахар, перемешать и оставить на 25 минут в теплом месте.

В отдельной емкости соединить кетчуп (или томатный соус) и распущенное на водяной бане сливочное масло, посолить,

добавить дрожжевую массу и перемешать, понемногу подсыпая муку. Полученное однородное тесто сформовать в виде округлого кома, накрыть полотняной салфеткой и оставить в теплом месте на 45 минут.

Затем разделить на пять равных частей, раскатать тонкие лепешки и выложить их на смазанный маслом противень.

Ровным слоем нанести на тесто томатный соус, выложить слой грибов, смешанных с мелко нарубленным филе кеты (или лосося). Яйца отварить вкрутую, остудить, очистить, нарезать кружочками и расположить поверх грибов.

Затем выложить полосками черную и красную икру, посыпать пиццу зеленью и тертым сыром и поставить противень в разогретую духовку.

Запечь до готовности.

Майонез смешать с лесными орехами, добавить пряности и взбить миксером до однородного состояния. Выложить пиццу на большое фарфоровое блюдо, полить соусом и подать на стол.

Пицца «Мечта миллионера»

Расход продуктов

Тесто:

цельное молоко – 0,5 стакана,

пшеничная мука – 240 г,

порошкообразные дрожжи – 15 г,

рафинированное растительное масло – 2 ст. ложки,

соль на кончике ножа.

Начинка:

копченое филе лосося – 200 г,

спелый сочный помидор – 1 шт.,

крупный репчатый лук – 1 шт. свежевыжатый лимонный сок – 1 ст. ложка,

сыр «Тильзитер» – 100 г,

измельченная зелень укропа – 1 ст. ложка.

Соус: готовый горчичный или томатный.

Для смазывания противня: сливочное или растительное масло.

Способ приготовления

Дрожжи растворить в теплом молоке, добавить соль и 1,5 ст. ложки муки, тщательно растереть ложкой до исчезновения комочков. Оставить смесь на 15–20 минут в теплом месте, понемногу добавить растительное масло и оставшуюся муку и замесить однородное тесто. Оставить его в теплом месте до тех пор, пока объем полученной массы не увеличится приблизительно в два раза.

Затем раскатать тесто тонким слоем, выложить на смазанный

маслом противень и разровнять.

Помидор вымыть, нарезать очень тонкими кружочками. Лук очистить и нашинковать полукольцами.

Рыбное филе нарезать ломтиками произвольной формы. Выложить на тесто сначала лук, затем кружочки помидора и рыбу, полить лимонным соком, посыпать укропом и тертым сыром.

Поставить пиццу в духовку, запечь до подрумянивания. Нарезать порционными кусками, красиво разложить на фарфоровом или керамическом блюде, полить соусом и подать на стол.

Пицца сырно-рыбная

Расход продуктов

Тесто:

цельное молоко – 0,5 стакана,
порошкообразные дрожжи – 15 г,
куриное яйцо – 1 шт.,
рафинированное растительное масло – 3 ст. ложки,
пшеничная мука – 220 г,
соль – 0,5 ч. ложки.

Начинка:

обжаренное филе морского окуня – 320 г,
измельченный маринованный лук или чеснок – 120 г,
тертый сыр «Пармезан» – 450 г.

Соус:

деревенская сметана – 4 ст. ложки,
свежевыжатый лимонный сок – 1 ч. ложка,
мелко нарубленная зелень петрушки и
сельдерея – 1 стакан,
соль на кончике ножа.

Для смазывания противня: сливочное или
растительное масло.

Способ приготовления

Дрожжи всыпать в подогретое молоко, добавить 1,5 ст. ложки муки, тщательно растереть образовавшиеся комочки. Тонкой струйкой влить растительное масло, добавить яйцо, всыпать оставшуюся муку, соль и замесить однородное тесто. Сформовать округлый ком, накрыть его льняным полотенцем и оставить на 35 минут в теплом месте. Затем раскатать тонким слоем и выложить на смазанный маслом противень.

Рыбное филе мелко нарезать, смешать с луком или чесноком, добавить тертый сыр и снова перемешать. Полученную массу ровным слоем распределить по поверхности теста, поставить пиццу в духовку и запечь до готовности.

Сметану смешать с лимонным соком, добавить зелень, соль и растереть ложкой до однородного состояния. Полученную смесь подогревать на водяной бане в течение 3–4 минут, непрерывно помешивая. Нарезать готовую пиццу порционными кусками, полить соусом, поставить в холодильник на 2–3 часа, затем подать на стол.

Глава 2 Мясные пиццы

В нашей стране мясные продукты традиционно используются в качестве основы для начинки всевозможных пирогов, кулебяк, расстегаев и т. п. Пицца в этом ряду не является исключением.

Пицца «Итальянский стиль»

Расход продуктов

Тесто:

тонкие спагетти или обычная вермишель – 350 г,

соль по вкусу.

Начинка:

обезжиренная вареная колбаса – 220 г,

некрупный репчатый лук – 2 шт.,

порошок из лаврового листа на кончике ножа,

растительное масло – 1 ст. ложка деревенская сметана – 4 ст. ложки,

куриное яйцо – 3 шт.,

измельченный сыр «Голландский» – 130 г,

спелые сочные помидоры – 3 шт.,

молодой чеснок – 2 зубчика,

мелко нарубленная зелень укропа – 3 ст. ложки,

молотый черный перец – 0,5 ч. ложки,

соль – 0,5 ч. ложки.

Для смазывания противня: сливочное или растительное масло.

Способ приготовления

Спагетти (или вермишель) сварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг и дать воде стечь.

Колбасу нарезать мелкими кусочками, смешать с очищенным и измельченным луком, порошком лаврового листа и зеленью, добавить растительное масло и выложить полученную массу на сковороду. Обжаривать на слабом огне в течение 5 минут, постоянно помешивая.

Противень смазать маслом, выложить слой спагетти, затем начинку. Полить пиццу взбитыми в миксере яйцами, поперчить, положить сверху нарезанные тонкими кружочками помидоры, смазать сметаной, смешанной с пропущенным через чеснокодавилку чесноком, черным перцем и солью. Посыпать сверху тертым сыром и зеленью и поставить в разогретую духовку. Запечь до готовности.

Нарезать пиццу порционными кусками и подать на стол.

Пицца «Сельская закуска»

Расход продуктов

Тесто:

цельное молоко – 0,4 стакана,

пшеничная мука – 220 г,

порошкообразные дрожжи – 12 г,

рафинированное растительное масло – 3 ст. ложки,

соль – 0,5 ч. ложки.

Начинка:

натертый на мелкой терке сыр «Пармезан» – 240 г,

рафинированное оливковое масло – 2 ст. ложки свежие спелые помидоры – 3 шт.,

копченые сардельки – 7 шт.,

молотый черный перец – 1 ч. ложка,

соль – 0,5 ч. ложки.

Соус:

майонез – 3 ст. ложки,

небольшой помидор – 1 шт.,

мелко нарубленная зелень сельдерея – 1 ст. ложка.

Для смазывания противня: сливочное или растительное масло.

Способ приготовления

Дрожжи растворить в подогретом молоке, добавить растительное масло, посолить, небольшими порциями всыпать муку и замесить однородное тесто. Сформовать из него округлый ком, накрыть хлопчатобумажной салфеткой и оставить на час в теплом месте. Затем еще раз вымесить руками, раскатать в виде тонкой лепешки, выложить на смазанный маслом противень и поставить в горячую духовку на 7 минут.

Сардельки очистить, нарезать вдоль полосками средней толщины. Смазать горячую лепешку оливковым маслом, выложить сардельки, покрыть их помидорами, нарезанными тонкими кружочками, посолить, поперчить, посыпать тертым сыром и снова поставить пиццу в духовку. Запечь до готовности.

Измельчить блендером помидор, добавить майонез и зелень, растереть ложкой до однородного состояния. Готовую пиццу нарезать порционными кусками, разложить по тарелкам, полить соусом и подать на стол.

Пицца «Изобилие»

Расход продуктов

Тесто:

пшеничная мука – 500 г,

натуральное сливочное масло – 60 г,

деревенская сметана – 0,5 стакана,

питьевая сода – на кончике ножа,

соль – 0,5 ч. ложки.

Начинка:

спелые сочные помидоры – 3 шт.,

натертый на терке сыр «Тильзитер» – 250 г,

острая свиная ветчина – 320 г,

репчатый лук – 1 шт. рафинированное растительное масло – 3 ст. ложки,

молотый черный перец – 0,5 ч. ложки,

соль на кончике ножа.

Соус:

свежие сочные помидоры – 4 шт.,

майонез – 2 ст. ложки,

мелко нарубленная зелень укропа и петрушки – 3 ст. ложки,

молотый черный перец на кончике ножа,

сахар-песок – 1 ч. ложка,

соль – 0,5 ч. ложки.

Для смазывания противня: сливочное или растительное масло.

Способ приготовления

Сметану взбить миксером, понемногу подсыпая муку, добавить распущенное на водяной бане сливочное масло, соду, посолить и замесить однородное тесто. Сформовать из него округлый ком, накрыть льняным полотенцем и оставить в прохладном месте на 25 минут. Затем выложить тесто на смазанный маслом противень, разровнять руками по дну и краям.

Ветчину нарезать очень мелкими кусочками, лук измельчить блендером или пропустить через мясорубку, обжарить вместе с ветчиной в разогретом растительном масле. Помидоры помыть, обсушить салфеткой и нарезать тонкими кружочками. Выложить на поверхность теста сначала помидоры, затем ветчинно-луковую смесь, посыпать перцем, солью и тертым сыром. Завернуть края теста внутрь, поставить пиццу в духовку и запечь до готовности.

Помидоры мелко нарезать или протереть через сито, добавить майонез, соль, сахар и перец, взбить миксером до однородного состояния. Готовую пиццу нарезать порционными кусками, разложить по тарелкам, полить соусом и подать на стол.

Пицца «Сухарная»

Расход продуктов

Тесто:

белые сухари – 12 шт.,

тонко нарезанный ржаной хлеб – 12 ломтиков,

кетчуп «Чили» – 1 ст. ложка.

Начинка:

мелко нарубленная свиная ветчина – 120 г,

консервированные грибы – 400 г,

тертый сыр «Пармезан» – 120 г.

Соус:

томатная паста – 3 ст. ложки,

яблочный уксус – 1 ч. ложка,

готовый мясной бульон (натуральный или из кубика) – 0,5 стакана,

мелко нарубленная зелень петрушки и сельдерея – 1 ст. ложка,

молотый черный перец – 0,5 ч. ложки.

Для смазывания противня: сливочное или растительное масло.

Способ приготовления

Сухари сбрызнуть кипяченой водой, оставить на 10 минут. Выложить их на смазанный маслом противень, смазать каждый сухарь кетчупом, положить сверху кусочки ржаного хлеба, немного ветчины и грибов, посыпать сыром. Поставить пиццу в духовку, запечь до готовности.

Томатную пасту смешать с подогретым бульоном, добавить уксус, зелень и черный перец взбить миксером. Готовую пиццу разложить по тарелкам, полить соусом и подать на стол.

Пицца «Медальончики»

Расход продуктов

Тесто:

цельное молоко – 0,5 л,

свежие сушки без ароматических добавок – 1 к г.

Начинка:

сыр «Тильзитер» – 250 г,

куриное яйцо – 2 шт.,

натуральное сливочное масло – 55 г,

майонез «Провансаль» – 3 ст. ложки,

вареная колбаса без жира – 250 г,

небольшой свежий огурец – 1 шт.,

репчатый лук – 1 шт.,

консервированные шампиньоны – 50 г,

скумбрия в собственном соку – 1 банка.

Соус:

тертый сыр «Голландский» – 120 г,

майонез – 5 ст. ложек.

Для смазывания противня: сливочное или растительное масло.

Способ приготовления

Сушки положить в горячее молоко и размочить. Слить лишнюю жидкость и осторожно выложить будущие медальончики на смазанный маслом противень. Колбасу, огурец, лук, рыбу и

грибы пропустить через мясорубку или измельчить блендером до однородной массы. Яйца взбить в отдельной емкости в крепкую пену.

Влить небольшое количество яичного мусса в середину каждой сушки, затем выложить аналогичным образом начинку. Сыр растереть с майонезом и растопленным на водяной бане сливочным маслом, вылить полученную массу сверху на медальоны. Поставить противень в духовку, запечь пиццу до подрумянивания. Нарезать ее порционными кусками, разложить по тарелкам и подать на стол. Отдельно поставить соусник с майонезно-сырной массой.

Пицца тыквенно-мясная

Расход продуктов

Тесто:

пшеничная мука – 550 г,

порошкообразные дрожжи – 20 г рафинированное растительное масло – 4 ст. ложки,

питьевая вода – 0,3 стакана,

соль на кончике ножа.

Начинка:

мякоть спелой тыквы – 1,5 кг,

растительное масло – 5 ст. ложек,

деревенская сметана – 5 ст. ложек,

репчатый лук – 5 шт.,

копченое мясо – 400 г,

тертый сыр «Пармезан» – 250 г,

молотый черный перец – 0,5 ч. ложки,

соль на кончике ножа.

Соус:

кетчуп «Чили» – 0,5 стакана,

свежие сливки повышенной жирности – 4 ст. ложки,

мелко нарубленная зелень петрушки и укропа – 4 ст. ложки.

Для смазывания противня: сливочное или растительное масло.

Способ приготовления

Дрожжи всыпать в теплую воду, перемешать до растворения, понемногу всыпать муку, посолить, тонкой струйкой влить растительное масло. Замесить однородное тесто, сформовать из него округлый ком, накрыть его полотняной салфеткой и оставить в теплом месте на 35 минут.

Затем раскатать тесто в тонкую лепешку, выложить на смазанный маслом противень и защипнуть края бортиками.

Тыкву измельчить блендером или пропустить через мясорубку, посолить, отварить на пару до готовности.

Мясо нарезать тонкими полосками и обжарить в растительном масле вместе с нашинкованным репчатым луком.

Смазать тесто сметаной, затем выложить ровный слой тыквы, равномерно распределить мясо и лук, посыпать сверху тертым сыром, поперчить. Поставить пиццу в духовку, запечь до готовности.

Сливки смешать с кетчупом, добавить зелень и взбить миксером или венчиком до однородного состояния.

Нарезать пиццу порционными кусками, выложить на большое фарфоровое блюдо, полить соусом и подать на стол.

Пицца «Хлебная»

Расход продуктов

Тесто:

большой батон – 1 шт.

Начинка:

вареная колбаса без жира – 350 г,

тертый сыр «Тильзитер» – 120 г.

Соус:

майонез «Провансаль» – 0,6 стакана,

острый томатный соус – 0,5 стакана,

натуральное сливочное масло – 75 г.

Для смазывания противня: сливочное или растительное масло.

Способ приготовления

Батон нарезать ровными кусочками толщиной около сантиметра. Смазать каждый кусочек с одной стороны томатным соусом, смешанным с майонезом, с другой – растопленным на водяной бане сливочным маслом. Выложить кусочки на подготовленный плоский противень масляной стороной вниз.

Нарезать колбасу мелкими кубиками или соломкой, смешать с оставшимся после смазывания майонезом, выложить небольшими порциями на кусочки батона и посыпать тертым сыром. Поставить противень в духовку, запечь пиццу до подрумянивания. Выложить ее на красивое керамическое блюдо и подать на стол.

Пицца «Слоеная»

Расход продуктов

Тесто:

готовое слоеное тесто без ароматических добавок – 0,5 к г.

Начинка:

телячья ветчина – 550 г,

репчатый лук – 2 шт.,

сладкая морковь – 4 шт.,

сваренные вкрутую куриные яйца – 6 шт.,

свежие огурцы – 5 шт.,
майонез – 1 стакан,
копченый сыр – 350 г,
кетчуп «Чили» – 0,3 стакана,
растительное масло – 4 ст. ложки.
Соус:
деревенская сметана – 4 ст. ложки,
кетчуп «Чесночный» – 5 ст. ложек молотый черный перец – 0,5 ст. ложки,
соль на кончике ножа.
Для смазывания противня: сливочное или растительное масло.

Способ приготовления

Тесто разморозить, осторожно развернуть, снять полиэтиленовую пленку и раскатать тонким слоем. Выложить на смазанный маслом противень, завернуть края бортиками.

Морковь и лук очистить, вымыть проточной водой, обсушить салфеткой, натереть на крупной терке или измельчить блендером, обжарить в кипящем растительном масле до золотистого цвета. Ветчину нашинковать тонкой соломкой, яйца и огурцы нарезать мелкими кусочками произвольной формы. Все компоненты начинки поочередно выложить на тесто (без предварительного перемешивания), разровнять поверхность.

Майонез соединить с кетчупом, добавить тертый сыр, растереть ложкой или взбить миксером до однородного состояния. Полученным составом полить начинку. Поставить противень в духовку, запечь пиццу до подрумянивания.

Сметану смешать с кетчупом, посолить, поперчить и взбить миксером.

Готовую пиццу нарезать порционными кусками, разложить по тарелкам, полить соусом и подать на стол.

Пицца «Цюрих»

Расход продуктов

Тесто:
пшеничная мука – 220 г,
натуральное сливочное масло – 65 г,
сырой желток куриного яйца – 1 шт.,
соль на кончике ножа.
Начинка:
свиная или говяжья постная ветчина – 70 г,
куриное яйцо – 3 шт.,
жирные сливки – 150 г,
острый сыр «Начо» – 120 г.
Соус:

деревенская сметана – 1 ст. ложка,
свежевыжатый лимонный сок – 1 ч. ложка,
молотый черный перец – 0,5 ч. ложки,
соль – 0,5 ч. ложки.

Для смазывания противня: сливочное или растительное масло.

Способ приготовления

Муку просеять через мелкое волосяное сито, растереть ложкой, понемногу добавляя распущенное на водяной бане сливочное масло. Добавить яичный желток, посолить, замесить однородное тесто.

Руками равномерно распределить его по смазанному маслом противню, сделать невысокие бортики по краям.

Белки аккуратно отделить от желтков, взбить в крепкую пену миксером или венчиком, понемногу добавляя сливки и желтки по одному. Смазать полученной массой тесто, выложить на него кусочки ветчины и залить оставшейся яично-сливочной смесью. Посыпать сверху сыром, поставить пиццу в духовку и запечь до готовности.

Сметану смешать с лимонным соком, посолить, поперчить и взбить миксером. Готовую пиццу нарезать порционными кусками, разложить по тарелкам, полить соусом и подать на стол.

Пицца «Быстрая»

Расход продуктов

Тесто:
пшеничная мука – 650 г,
натуральное сливочное масло – 200 г,
сырой желток куриного яйца – 3 шт., соль на кончике ножа.

Начинка:
готовый салат «Оливье», заправленный майонезом, – 3 стакана,
сыр «Российский» – 120 г,
нежирная ветчина – 7 ломтиков.

Соус: готовый горчичный.

Для смазывания противня: сливочное или растительное масло.

Способ приготовления

Масло распустить на водяной бане, добавить муку, яичные желтки, соль, замесить однородное тесто. Разделить полученную массу на семь равных частей, раскатать их тонким слоем. Выложить лепешки на смазанный маслом противень.

Равномерно распределить по пиццам салат «Оливье», украсить ветчиной, посыпать тертым сыром и поставить противень в духовку. Запечь до полного расплавления сыра.

Разложить пиццы по тарелкам, полить горчичным соусом и подать на стол.

Пицца «К обеду»

Расход продуктов

Тесто:

пшеничная мука – 230 г,

питьевая вода – 0,8 стакана,

порошкообразные дрожжи – 18 г,

рафинированное растительное масло – 4 ст. ложки,

соль – 0,5 ч. ложки.

Начинка:

не очень соленая брынза – 550 г,

копченый бекон – 350 г,

квашеная капуста – 220 г,

свежая морковь – 2 шт.,

репчатый лук – 1 шт.,

молотый черный перец – 0,5 ч. ложки.

Соус:

куриное яйцо – 4 шт.,

майонез – 1,2 стакана молотый черный перец – на кончике ножа,

сахар-песок – 1 ч. ложка,

соль – 0,5 ч. ложки.

Для смазывания противня: сливочное или растительное масло.

Способ приготовления

Дрожжи растворить в теплой воде, добавить соль, 1,5 ст. ложки муки, растереть ложкой до исчезновения комочков, оставить на 15–20 минут в теплом месте, добавить растительное масло и оставшуюся муку и замесить однородное тесто.

Оставить его в теплом месте до тех пор,

пока объем полученной массы не увеличится приблизительно в два раза.

Затем раскатать тесто тонким слоем, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Брынзу натереть на крупной терке или измельчить блендером, распределить по тесту ровным слоем, сверху выложить небольшие кусочки бекона, поперчить.

Лук и морковь очистить, очень мелко нарезать, смешать с измельченной квашеной капустой и выложить поверх бекона. Поставить противень в разогретую духовку, запечь пиццу до готовности.

Яйца взбить миксером или венчиком в крепкую пену, добавить майонез, сахар, соль и перец. Полученный соус

охладить.

Готовую пиццу нарезать порционными кусками, красиво разложить на керамическом или фарфоровом блюде, полить холодным соусом и подать на стол.

Пицца «Пряное яблочко»

Расход продуктов

Тесто:

пшеничная мука – 270 г,

порошкообразные дрожжи – 18 г,

питьевая вода – 0,5 стакана,

куриное яйцо – 2 шт.,

растительно-сливочное масло – 50 г,

цельное молоко – 0,2 стакана,

соль на кончике ножа.

Начинка:

кефир или простокваша – 120 г,

толченые ядра грецкого ореха – 2 ст. ложки очищенное и мелко нарезанное сочное яблоко – 1 шт.,

молочная или чайная колбаса – 230 г.

Соус:

жирные сливки – 0,5 стакана,

соевый соус «Традиционный» – 0,5 стакана,

тертый сыр «Эдамер» – 120 г,

молотая паприка – 1 ч. ложка,

молотая гвоздика на кончике ножа,

мелко нарубленная зелень укропа и петрушки – 2 ст. ложки,

перышки зеленого лука для украшения.

Для смазывания противня: сливочное или растительное масло.

Способ приготовления

Воду смешать с подогретым молоком, всыпать дрожжи и размешать ложкой до полного растворения. Понемногу добавить муку, вбить яйца по одному, влить распущенное на водяной бане сливочно-растительное масло, посолить.

Замесить однородное тесто, сформовать из него округлый ком, накрыть сверху льняной салфеткой и оставить в теплом месте на 45 минут. Затем раскатать тонким слоем, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Выложить на тесто ровным слоем кусочки яблока, посыпать толчеными грецкими орехами, затем разложить тонкие ломтики колбасы,

полить сверху кефиром (или простоквашей). Поставить пиццу в горячую духовку, запечь до подрумянивания.

Сливки соединить с сыром, добавить соевый соус, зелень и

специи, взбить миксером. Готовую пиццу нарезать порционными кусками, разложить по тарелкам, полить соусом,

украсить перышками зеленого лука и подать на стол.

Пицца «Утиный пруд»

Расход продуктов

Тесто:

пшеничная мука – 270 г,

порошкообразные дрожжи – 18 г,

питьевая вода – 0,2 стакана,

куриное яйцо – 2 шт.,

натуральное сливочное масло – 50 г цельное молоко – 0,5 стакана,

соль на кончике ножа.

Начинка:

спелое яблоко – 1 шт.,

жареное утиное филе – 400 г,

консервированная несладкая кукуруза – 2 ст. ложки,

майонез – 2 ст. ложки,

тертый сыр «Эдамер» – 0,5 стакана,

свежие спелые помидоры – 4 шт.,

копченые сосиски – 5 шт.,

растительное масло – 2 ст. ложки,

молотый черный перец – 0,5 ч. ложки,

соль – 0,5 ч. ложки.

Соус:

вареные куриные потрошки – 120 г,

маринованный лук – 2 шт.,

деревенская сметана – 2 ст. ложки,

кетчуп «Чили» – 2 ст. ложки,

молотый черный перец – 0,5 ч. ложки,

соль на кончике ножа,

мелко нарубленная зелень укропа, петрушки и сельдерея.

Для смазывания противня: сливочное или растительное масло.

Способ приготовления

Подогретую воду смешать с теплым молоком, всыпать дрожжи, перемешать до однородного состояния. Понемногу добавить муку и распущенное на водяной бане сливочное масло, вбить яйца по одному, посолить и замесить однородное тесто. Накрыть его льняной салфеткой и оставить в теплом месте до тех пор, пока полученная масса не увеличится примерно в два раза.

Затем раскатать тесто в тонкую лепешку,

выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Помидоры вымыть, обсушить салфеткой и нарезать очень

тонкими полукружиями, утиное мясо – полосками.

Яблоко очистить, удалить семена и натереть на крупной терке или измельчить блендером. Смазать тесто майонезом, выложить сначала консервированную кукурузу, затем помидоры, на них – утиное мясо, смешанное с яблочной массой.

Сосиски нарезать вдоль очень тонкими полосками, выложить их на пиццу в виде сетки,

посыпать перцем и солью, полить растительным маслом. Сверху ровным слоем распределить тертый сыр. Поставить пиццу в заранее разогретую духовку и запечь до подрумянивания.

Куриные потрошки протереть через металлическое сито или пропустить через мясорубку два раза, лук измельчить блендером до состояния кашицы и смешать с полученной массой,

добавить сметану и кетчуп, посолить, поперчить и взбить миксером.

Готовую пиццу нарезать порционными кусками, разложить по тарелкам, полить соусом и подать на стол. Отдельно поставить мисочку со свежей зеленью.

Пицца «Французская»

Расход продуктов

Тесто:

пшеничная мука – 550 г,
натуральное сливочное масло – 120 г,
сырой желток куриного яйца – 3 шт.,
соль – 0,5 ч. ложки.

Начинка:

консервированное филе индейки – 500 г,
свежие спелые помидоры – 1 кг чеснок – 4 зубчика,
консервированные зеленые оливки – 220 г,
красный сладкий перец – 1 шт.,
репчатый лук – 1 шт.,
оливковое масло – 4 ст. ложки,
сыр «Пармезан» – 250 г,
тимьян – 0,5 ч. ложки,
готовая столовая горчица – 1 ч. ложка,
молотый черный перец – 0,5 ч. ложки,
соль – 0,5 ч. ложки.

Соус:

готовая столовая горчица – 50 г,
сваренное вкрутую куриное яйцо – 1 шт.,
майонез «Провансаль» – 0,5 стакана.

Для смазывания противня: сливочное или растительное масло.

Способ приготовления

Муку просеять через мелкое волосяное сито, понемногу добавить распущенное на водяной бане сливочное масло, вбить яичные желтки, посолить и замесить однородное тесто. Раскатать его в тонкий пласт, выложить на смазанный маслом противень, смазать горчицей, выложить кусочки мяса индейки.

Помидоры нарезать тонкими кружочками,

лук и чеснок очистить и нашинковать, перец разрезать пополам, удалить семена, мякоть нарезать соломкой. Сложить овощи в жаровню, залить оливковым маслом и жарить на слабом огне в течение 7 минут, постоянно помешивая. Добавить тимьян и перец, посолить,

накрыть емкость крышкой и тушить еще 15 минут. Полученное рагу распределить ровным слоем поверх индейки, посыпать тертым сыром, украсить оливками и поставить противень в духовку. Запечь пиццу до образования аппетитной золотистой корочки.

Горчицу растереть с майонезом, добавить мелко нарезанное яйцо и взбить миксером до однородного состояния. Готовую пиццу выложить на большое керамическое или стеклянное блюдо, полить соусом и подать на стол.

Пицца «Привет из Америки»

Расход продуктов

Тесто:

пшеничная мука – 320 г,

кефир или нежирная простокваша – 1 стакан куриное яйцо – 1 шт.,

порошкообразные дрожжи – 18 г,

сливочный маргарин – 60 г,

соль – 0,5 ч. ложки.

Начинка:

консервированное филе индейки – 350 г,

маринованные шампиньоны или вешенки – 300 г,

сыр «Тильзитер» – 130 г,

репчатый лук – 1 шт.,

спелый помидор – 1 шт.,

рафинированное оливковое масло – 2 ст. ложки,

мелко нарубленная зелень петрушки и укропа – 3 ст. ложки.

Соус: готовый горчичный.

Для смазывания противня: сливочное или растительное масло.

Способ приготовления

Охлажденный маргарин нарезать мелкими кубиками, смешать с кефиром (или простоквашей), яйцом и мукой, всыпать дрожжи, посолить, замесить однородное тесто и оставить в

теплом месте на 30 минут. Затем раскатать из полученного теста тонкую лепешку, смазать ее с двух сторон оливковым маслом, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Грибы нарезать соломкой, лук – очень тонкими колечками. Сыр натереть на крупной терке или измельчить блендером, помидор нарезать тонкими кружочками.

Выложить на тесто сначала нарезанное соломкой филе индейки, затем грибы, сверху – колечки лука и кружки помидора. Посыпать пиццу сыром и зеленью, выровнять поверхность. Поставить в горячую духовку и запечь до полного расплавления сыра.

Готовую пиццу нарезать порционными кусками, разложить по тарелкам, полить холодным горчичным соусом и подать на стол.

Пицца «Шашлычная»

Расход продуктов

Тесто:

пшеничная мука – 260 г,
куриное яйцо – 2 шт.,
деревенская сметана – 0,6 стакана сахар-песок – 1 ст. ложка,
кулинарный жир – 1 ст. ложка,
натуральное сливочное масло – 1 ст. ложка,
соль на кончике ножа.

Начинка:

готовый свиной или говяжий шашлык — 320 г,
маринованные шампиньоны – 230 г,
некрупные спелые помидоры – 5 шт.,
тертый сыр «Голландский» – 230 г,
консервированные черные оливки – 15 шт.,
рафинированное оливковое масло — 3 ст. ложки,
свежевыжатый лимонный сок – 1 ст. ложка,
молодой чеснок – 2 зубчика,
пряности для мяса – 2 ч. ложки,
соль – 0,5 ч. ложки.

Соус:

майонез «Провансаль» – 0,7 стакана,
чеснок – 1 зубчик,
натуральное белое столовое вино – 1 ст. ложка,
молотый красный перец – 0,5 ч. ложки.

Для смазывания противня: сливочное или растительное масло.

Способ приготовления

Муку смешать с яйцом, добавить сметану,

растопленные на водяной бане масло и кулинарный жир, всыпать сахар и соль, замесить однородное тесто.

Раскатать его тонким слоем, выложить на смазанный маслом противень и защипнуть края бортиками.

Шашлык измельчить, выложить ровным слоем на тесто и побрызгать лимонным соком. Грибы очень мелко нарезать, выложить на сковороду, добавить пропущенный через чеснокодавилку чеснок и оливковое масло, посолить, добавить пряности и жарить на слабом огне в течение 10 минут.

Помидоры вымыть, ошпарить кипятком,

снять кожицу, мякоть протереть через сито или измельчить блендером. Полученную пасту варить на водяной бане в течение 3 минут, снять с огня и остудить.

Обжаренные грибы выложить поверх шашлыка, полить томатной пастой, украсить оливками, посыпать тертым сыром, посолить и поставить в духовку. Запекать до образования золотистой корочки.

Чеснок пропустить через чеснокодавилку,

смешать с подогретым на водяной бане майонезом, добавить перец и теплое вино, взбить миксером и охладить. Готовую пиццу нарезать порционными кусками, выложить на большое керамическое блюдо, полить соусом и подать на стол.

Пицца с требухой

Расход продуктов

Тесто:

цельное молоко – 0,5 стакана,

порошкообразные дрожжи – 18 г,

куриное яйцо – 1 шт.,

рафинированное растительное масло – 3 ст. ложки,

пшеничная мука – 240 г,

соль на кончике ножа.

Начинка:

отварная говяжья требуха – 450 г,

свежие спелые помидоры – 250 г,

артишоки – 3 шт.,

сыр «Тильзитер» – 200 г,

маринованный лук (кольца) – 120 г оливковое масло – 5 ст. ложек,

свежевыжатый лимонный сок – 1 ч. ложка,

специи для мяса – 1 ч. ложка,

молотый черный перец – 0,5 ч. ложки,

соль – 0,5 ч. ложки.

Соус:

готовый томатный сок без добавок – 0,7 стакана,
сухое красное вино – 3 ст. ложки,
картофельный крахмал – 2 ст. ложки.

Для смазывания противня: сливочное или растительное масло.

Способ приготовления

Дрожжи растворить в подогретом молоке,

добавить 1,5 ст. ложки муки, растереть образовавшиеся комочки. Оставить на 25 минут в теплом месте, добавить растительное масло, соль, вбить яйцо и всыпать оставшуюся муку. Замесить однородное тесто, сформовать из него округлый ком, накрыть тканевой салфеткой и оставить на 45 минут в тепле. Затем раскатать полученную массу в тонкую лепешку, выложить на смазанный маслом противень и сделать по краям бортики.

Требуху пропустить через мясорубку или измельчить блендером, артишоки нашинковать, помидоры вымыть, обсушить и нарезать тонкими кружочками. Выложить на тесто сначала фарш из требухи, затем артишоки, полить их лимонным соком и оливковым маслом, накрыть кружочками помидор и маринованным луком. Посыпать перцем и специями, посолить,

сверху положить тертый сыр и разровнять. Поставить в духовку и выпекать до готовности.

В томатный сок всыпать крахмал, размешать до однородного состояния и варить на водяной бане до заметного загустения. Добавить горячее вино, размешать и остудить до комнатной температуры.

Готовую пиццу нарезать порционными кусками, разложить по тарелкам, полить соусом и подать на стол.

Пицца с курицей и артишоками

Расход продуктов

Тесто:
пшеничная мука – 270 г,
куриное яйцо – 2 шт. деревенская сметана – 0,4 стакана,
сахар-песок – 1 ст. ложка,
натуральное сливочное масло – 55 г,
соль – 0,5 ч. ложки.
Начинка:
отварное куриное филе – 230 г,
растительное масло – 2 ст. ложки,
спелые сочные помидоры – 5 шт.,
маринованные артишоки – 2 банки,
тертый сыр «Эдамер» – 170 г,
молотый черный перец – 0,5 ст. ложки,
соль на кончике ножа.

Соус:

сваренный артишок – 1 шт.,

нежирная сметана – 4 ст. ложки,

молотая гвоздика на кончике ножа,

молотый черный перец – 0,5 ч. ложки,

соль – 0,5 ч. ложки.

Для смазывания противня: сливочное или растительное масло.

Способ приготовления

Муку смешать со сметаной, добавить яйца по одному, влить распущенное на водяной бане сливочное масло, положить соль и сахар.

Замесить однородное тесто, сформовать из него округлый ком, раскатать тонким слоем и выложить на смазанный маслом противень.

Помидоры ошпарить кипятком, снять кожицу, мякоть пропустить через мясорубку или измельчить блендером. Добавить мелко нарубленное куриное филе, перемешать, выложить ровным слоем на тесто. Накрыть артишоками,

нарезанными поперек, полить маслом, посолить,

поперчить и посыпать тертым сыром. Поставить в горячую духовку и запекать до готовности.

Вареный артишок протереть через сито,

добавить соль, перец и гвоздику, влить сметану и взбить полученный состав миксером до однородного состояния.

Готовую пиццу нарезать порционными кусками, выложить на большое фарфоровое блюдо, полить холодным соусом и подать на стол.

Пицца «Царский ужин»

Расход продуктов

Тесто:

цельное молоко – 0,5 стакана,

порошкообразные дрожжи – 15 г куриное яйцо – 1 шт.,

рафинированное растительное масло – 2 ст. ложки,

пшеничная мука – 230 г,

соль на кончике ножа.

Начинка:

ветчина из мяса птицы – 210 г,

спелые помидоры – 500 г,

обжаренные куриные потрошки – 300 г,

отварные кроличьи почки – 100 г,

консервированные артишоки – 2 шт.,

небольшой лимон – 1 шт.,

рафинированное оливковое масло – 4 ст. ложки,

тертый сыр «Голландский» – 150 г,
консервированные черные оливки – 15 шт.,
молотый черный перец – 0,5 ст. ложки,
соль на кончике ножа.
Соус:
толченый миндаль – 110 г,
сыр «Рокфор» – 230 г,
куриное яйцо – 1 шт.,
деревенская сметана – 4 ст. ложки,
молотая корица – 0,5 ч. ложки молотый черный перец – 0,5 ч. ложки,
соль – 0,5 ч. ложки.
Для смазывания противня: сливочное или растительное масло.

Способ приготовления

Дрожжи всыпать в теплое молоко, перемешать до однородного состояния. Добавить растительное масло, яйцо, соль и муку, замесить однородное тесто. Сформовать из него округлый ком, накрыть льняным полотенцем и оставить на 45 минут в теплом месте. Затем раскатать в тонкий пласт, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Артишоки нарезать тонкими дольками, выжать на них сок из лимона и перемешать. Почки и ветчину очень мелко нарезать или измельчить блендером.

Куриные потроха пропустить через мясорубку, помидоры вымыть, обсушить и нарезать тонкими кружочками.

Выложить на тесто сначала почки и ветчину, затем томаты, куриные потрошки, артишоки, полить оливковым маслом. Украсить оливками, посыпать перцем и солью, затем тертым сыром и выровнять поверхность. Поставить пиццу в разогретую духовку и выпекать до появления золотистой корочки.

Миндаль смешать с кусочками сыра, измельчить блендером или пропустить через мясорубку.

Добавить сваренное вкрутую и натертое на мелкой терке яйцо, положить сметану, всыпать пряности и соль, взбить миксером до однородного состояния. Готовую пиццу нарезать порционными кусками, красиво разложить их на керамическом блюде, полить соусом и подать на стол.

Пицца «Для милых дам»

Расход продуктов

Тесто:
пшеничная мука – 620 г,
сахар-песок – 2 ст. ложки,
питьевая вода – 1,2 стакана,

натуральное сливочное масло – 40 г,
острый кетчуп – 4 ст. ложки,
порошкообразные дрожжи – 15 г,
соль – 1 ч. ложка.
Начинка:
спелые помидоры средней величины – 4 шт.,
сваренный до готовности говяжий язык — 220 г,
свиная ветчина – 430 г,
растительное масло – 1 ст. ложка,
консервированные шампиньоны – 250 г,
сыр «Моцарелла» – 5 небольших кусочков,
готовая морковь по-корейски – 150 г,
молодой чеснок – 2 зубчика,
натуральное белое вино – 0,7 стакана,
соль – 1 ч. ложка.
Соус:
нежирная сметана – 3 ст. ложки,
куриное яйцо – 1 шт.,
майоран – 0,5 ч. ложки,
молотая гвоздика – 0,5 ч. ложки,
молотый черный перец – 0,5 ч. ложки,
соль на кончике ножа.
Для смазывания противня: сливочное или растительное масло.

Способ приготовления

Дрожжи смешать с сахаром, растворить в 0,5 стакана воды и оставить на 40 минут в теплом месте. В отдельной емкости соединить распущенное на водяной бане масло, кетчуп,

оставшуюся воду и соль, смешать с дрожжевой массой. Добавить небольшими порциями муку и замесить однородное тесто. Сформовать из него округлый ком, накрыть полотенцем и оставить в теплом месте на 35 минут. Полученную массу разделить на пять равных частей, раскатать каждую тонким слоем, выложить на смазанный маслом противень и оставить на 20 минут.

Шампиньоны мелко нарезать, полить растительным маслом, добавить пропущенный через чеснокодавилку чеснок, залить горячим вином и выдерживать на слабом огне в течение 15 минут. За 5 минут до готовности добавить соль.

Ветчину и говяжий язык нарезать тонкими ровными кусочками, выложить на каждую лепешку. Сверху разложить грибы, нарезанные тонкими кружочками помидоры, морковь и сыр. Поставить пиццу в заранее разогретую духовку и запекать до

подрумянивания.

Сметану соединить со специями, добавить яйцо и соль, взбить миксером и поставить в холодильник на 30 минут. Готовую пиццу разложить по тарелкам, полить соусом и подать на стол.

Пицца «Дачная»

Расход продуктов

Тесто:

цельное молоко – 0,4 стакана,

пшеничная мука – 230 г,

порошкообразные дрожжи – 18 г,

рафинированное растительное масло – 4 ст. ложки,

соль на кончике ножа.

Начинка:

говяжье легкое – 550 г,

тертый сыр «Российский» – 230 г,

рафинированное растительное масло – 3 ст. ложки,

спелые помидоры средней величины – 3 шт.,

консервированная несладкая кукуруза – 1 банка,

молотый черный перец – 0,5 ч. ложки,

соль на кончике ножа.

Соус:

майонез «Провансаль» – 2 ст. ложки,

спелый помидор – 1 шт.,

мелко нарубленная зелень петрушки и сельдерея – 2 ст. ложки.

Для смазывания противня: сливочное или растительное масло.

Способ приготовления

Дрожжи всыпать в подогретое молоко,

размешать. Влить тонкой струйкой растительное масло, понемногу добавить муку, посолить и замесить однородное тесто. Полученную массу накрыть льняной тканью и оставить в теплом месте на 2 часа, затем еще раз вымесить руками, раскатать тонким слоем, выложить на смазанный маслом противень и разровнять. Поставить в разогретую духовку на 5 минут, вытащить и остудить.

Легкое вымыть, отварить в подсоленной воде и мелко нарезать или пропустить через мясорубку. Тесто смазать растительным маслом, выложить фарш из легкого, накрыть помидорами, нарезанными тонкими полукружиями, посыпать кукурузой и тертым сыром посолить и поперчить. Поставить пиццу в духовку и запекать до подрумянивания.

Помидор измельчить блендером, смешать с майонезом и зеленью, взбить миксером или венчиком до однородного

состояния. Готовую пиццу нарезать порционными кусками, разложить по тарелкам, полить соусом и подать на стол.

Пицца «Славянская»

Расход продуктов

Тесто:

готовое слоеное тесто без добавок – 500 г.

Начинка:

фарш из куриного мяса – 230 г,

нежирная говяжья ветчина – 550 г,

сваренные вкрутую куриные яйца – 5 шт.,

крупный репчатый лук – 2 шт.,

вареный картофель в мундире – 4 шт.,

свежий редис – 2 шт.,

огурцы – 2 шт.,

майонез – 1 стакан,

сыр «Пармезан» – 250 г,

острый кетчуп – 0,6 стакана рафинированное растительное масло – 3 ст. ложки.

Соус:

нежирная сметана – 4 ст. ложки,

кетчуп «Чесночный» – 5 ст. ложек,

молотый черный перец – 0,5 ч. ложки,

соль – 0,5 ч. ложки.

Для смазывания противня: сливочное или растительное масло.

Способ приготовления

Слоеное тесто разморозить, осторожно развернуть и выложить на смазанный маслом противень.

Картофель очистить, измельчить блендером или очень мелко нарезать, лук пропустить через мясорубку, смешать с картофелем и обжарить в кипящем масле до светло-золотистого цвета. Добавить куриный фарш, довести до готовности под крышкой. Ветчину очень мелко нарубить, редис и огурцы вымыть, обсушить и измельчить блендером. Выложить на тесто сначала ветчину, затем мелко нарезанные куриные яйца, кусочки редиса и огурца,

картофельно-луковую массу и тертый сыр. Соединить в отдельной емкости майонез и кетчуп, взбить миксером и полить пиццу. Выровнять поверхность, поставить противень в горячую духовку. Запекать до полного расплавления сыра.

Сметану смешать с кетчупом, добавить перец и соль, взбить миксером до однородного состояния. Готовую пиццу нарезать порционными кусками, выложить на большое керамическое блюдо, полить соусом и подать на стол.

Пицца «Масленица»

Расход продуктов

Тесто:

готовые блины – 10 шт.,

натуральное сливочное масло – 60 г,

деревенская сметана – 0,2 стакана,

сахар-песок – 1 ст. ложка,

соль на кончике ножа.

Начинка:

спелые помидоры средней величины – 3 шт.,

тертый сыр «Голландский» – 230 г,

нежирная говяжья или свиная ветчина – 300 г крупный репчатый лук – 1 шт.,

рафинированное растительное масло – 3 ст. ложки,

молотый черный перец – 0,5 ч. ложки,

соль – 0,5 ч. ложки.

Соус:

спелые помидоры – 3 шт.,

майонез «Провансаль» – 2 ст. ложки,

мелко нарубленная зелень петрушки и сельдерея – 2 ст. ложки,

сахар-песок – 1 ч. ложка,

молотый черный перец – 0,5 ч. ложки,

соль на кончике ножа.

Для смазывания противня: сливочное или растительное масло.

Способ приготовления

Блины выложить ровным слоем на смазанный маслом противень. Сметану смешать с солью и сахаром, добавить растопленное сливочное масло, взбить миксером и распределить по поверхности блинов.

Ветчину мелко нарезать, лук очистить и пропустить через мясорубку, смешать с кусочками ветчины и обжарить в кипящем растительном масле. Помидоры вымыть, обсушить салфеткой и нарезать тонкими кружочками. Выложить поверх сметаны сначала ветчинно-луковую смесь, затем помидоры, поперчить,

посолить, посыпать тертым сыром. Поставить противень в разогретую духовку и запечь пиццу до готовности.

Помидоры очень мелко нарезать или протереть через сито, добавить майонез, сахар,

соль, перец и зелень, растереть ложкой до однородного состояния.

Готовую пиццу нарезать порционными кусками, разложить по тарелкам, полить соусом и подать на стол.

Пицца «Римский деликатес»

Расход продуктов

Тесто:

пшеничная мука – 320 г,
нежирный кефир – 1 стакан,
куриное яйцо – 1 шт.,
порошкообразные дрожжи – 15 г,
сливочный маргарин или масло – 55 г,
соль на кончике ножа.

Начинка:

филе рябчика – 230 г,
консервированное утиное мясо – 320 г,
маринованные шампиньоны – 300 г,
крупный репчатый лук – 1 шт.,
спелый помидор – 1 шт.,
сыр «Эдамер» – 350 г,
оливковое масло – 3 ст. ложки,
мелко нарубленная зелень петрушки и
сельдерея – 1 ст. ложка,
соль – 0,5 ч. ложки.

Соус: готовый кетчуп «Чили».

Для смазывания противня: сливочное или растительное масло.

Способ приготовления

Охлажденный маргарин (или масло) нарезать мелкими кусочками, смешать с яйцом и кефиром (или простоквашей), добавить соль,

дрожжи, понемногу всыпать муку и замесить однородное тесто. Сформовать из него округлый ком, накрыть сверху тканевой салфеткой и оставить на 25 минут в теплом месте. Раскатать из теста тонкий пласт и выложить его на смазанный маслом противень.

Грибы нарезать тонкими ломтиками или кубиками. Лук очистить, нарезать полукольцами. Сыр измельчить блендером или натереть на мелкой терке. Помидор вымыть, обсушить салфеткой и нарезать очень тонкими кружочками.

Выложить на тесто, смазанное оливковым маслом, сначала кусочки утиного мяса, затем филе рябчика, посыпать грибами и луком, накрыть кружочками помидора, посолить, сверху равномерно распределить тертый сыр и зелень. Поставить пиццу в духовку и запекать до подрумянивания.

Готовую пиццу нарезать порционными кусками, разложить по тарелкам, полить кетчупом и подать на стол.

Пицца «Деликатес»

Расход продуктов

Тесто:
пшеничная мука – 270 г,
питьевая вода – 0,8 стакана,
порошкообразные дрожжи – 18 г,
растительное масло – 5 ст. ложек,
соль – 0,5 ч. ложки.
Начинка:
копченое куриное филе – 320 г,
брынза – 230 г,
ветчина из индейки – 200 г,
отварные куриные желудки – 200 г,
квашеная капуста – 200 г,
свежая морковь – 2 шт.,
некрупный репчатый лук – 1 шт.,
молотый черный перец – 0,5 ч. ложки,
соль на кончике ножа.
Соус:
куриное яйцо – 4 шт.,
майонез «Провансаль» – 1,3 стакана,
молотый черный перец – 0,5 ч. ложки,
сахар-песок – 1 ч. ложка,
соль – 0,5 ч. ложки.

Для смазывания противня: сливочное или растительное масло.

Способ приготовления

Дрожжи всыпать в теплую воду, размешать, добавить соль и 1,5 ст. ложки муки, растереть до исчезновения комочков и оставить в теплом месте на 35 минут. Понемногу всыпать оставшуюся муку, тонкой струйкой влить растительное масло и замесить однородное тесто. Сформовать из него округлый ком, накрыть полотняной салфеткой и оставить в тепле до тех пор, пока полученная масса не увеличится приблизительно в два раза. Затем раскатать тесто в тонкий пласт, выложить его на смазанный маслом противень, разровнять и сделать маленькие бортики по краям.

Брынзу очень мелко нарезать или натереть на крупной терке, выложить на тесто.

Лук и морковь очистить, вымыть, обсушить,
измельчить блендером и смешать с квашеной капустой.

Полученную массу равномерно распределить по брынзе. Куриное филе, вареные желудки нарезать соломкой, выложить поверх овощей, посолить, поперчить. Поставить пиццу в духовку и запекать до образования румяной корочки.

Яйца взбить миксером в крепкую пену, добавить соль, сахар и

перец, положить майонез и снова взбить до однородного состояния. Готовую пиццу выложить на большое керамическое блюдо, украсить ломтиками ветчины из индейки, полить соусом и подать на стол.

Глава 3 Овощные пиццы

Пицца с цветной капустой

Расход продуктов

Тесто:

пшеничная мука – 270 г,

куриное яйцо – 2 шт.,

деревенская сметана – 0,5 стакана,

сахар-песок – 1 ст. ложка,

натуральное сливочное масло – 60 г,

соль – 0,5 ч. ложки.

Начинка:

свежий творог средней жирности – 550 г,

копченый бекон – 120 г,

мелко нарубленная цветная капуста – 1 стакан,

свежая морковь – 2 шт.,

куриное яйцо – 2 шт.,

некрупный репчатый лук – 1 шт. молотый черный перец – 0,5 ч. ложки,

соль на кончике ножа.

Соус:

нежирная сметана – 3 ст. ложки,

брусничный сок – 1 ч. ложка,

молотый черный перец – 0,5 ч. ложки,

соль – 0,5 ч. ложки.

Для смазывания противня: сливочное или растительное масло.

Способ приготовления

Яйца взбить миксером, понемногу добавляя распущенное на водяной бане сливочное масло, сметану, муку, соль и сахар. Замесить однородное тесто, раскатать его в тонкий пласт и выложить на противень, заранее смазанный маслом.

Бекон нарезать тонкими полосками, выложить на тесто в виде решетки. Лук и морковь очистить, вымыть, обсушить салфеткой и пропустить через мясорубку или измельчить блендером. Добавить цветную капусту, перемешать. Полученную массу ровным слоем выложить поверх бекона, посолить, поперчить. Яйца взбить миксером, понемногу добавляя протертый через сито творог. Готовую смесь равномерно распределить по овощам. Поставить пиццу в горячую духовку и запекать до готовности. Сметану взбить миксером, добавить ягодный сок, соль и перец. Готовую пиццу нарезать порционными кусками, разложить по тарелкам, полить соусом и подать на стол.

Пицца «Обеденная»

Расход продуктов

Тесто:

рассыпчатый картофель – 1 кг,

крупный репчатый лук – 2 шт.,

рафинированное растительное масло – 3 ст. ложки,

соль – 0,5 ч. ложки.

Начинка:

спелые крупные помидоры – 5 шт.,

молодой кабачок – 1 шт.,

колбаса «Салями» или «Сервелат» – 120 г,

сыр «Российский» – 250 г.

Соус:

острый кетчуп – 0,7 стакана,

деревенская сметана – 4 ст. ложки мелко нарубленная зелень укропа и петрушки – 2 ст. ложки.

Для смазывания противня: сливочное или растительное масло.

Способ приготовления

Картофель очистить, натереть на крупной терке или измельчить блендером. Лук очистить, нарезать полукольцами, смешать с картофелем, добавить соль.

В глубокую сковороду или жаровню влить масло, ровным слоем выложить готовое «тесто» и обжарить с двух сторон до подрумянивания. Полученную лепешку выложить на плоский противень, смазанный растительным маслом.

Кабачок очистить, нарезать тонкой соломкой. Помидоры вымыть, обсушить салфеткой и нарезать тонкими кружочками. Колбасу измельчить, смешать с кабачками и выложить на картофельный пласт, сверху равномерно распределить кружочки помидор. Сыр натереть на крупной терке, посыпать им пиццу. Поставить блюдо в разогретую духовку и запекать до расплавления сыра.

Кетчуп соединить со сметаной, добавить зелень и взбить миксером до однородного состояния. Выложить готовую пиццу на керамическое блюдо, полить соусом и подать на стол.

Пицца итальянская классическая

Расход продуктов

Тесто:

пшеничная мука – 500 г,

растительно-сливочное масло – 60 г,

сырой желток куриного яйца – 3 шт.,

соль на кончике ножа.

Начинка:

спелые помидоры – 350 г,
сыр «Моцарелла» – 200 г,
оливковое масло – 0,3 стакана,
майоран – 0,5 ч. ложки.
Соус:
мясной бульон – 4 ст. ложки,
сваренное вкрутую куриное яйцо – 1 шт.,
острый кетчуп – 2 ст. ложки,
столовая горчица – 1 ч. ложка.
Для смазывания противня: сливочное или растительное масло.

Способ приготовления

Муку просеять через мелкое волосяное сито, добавить распущенное на водяной бане сливочно-растительное масло, вбить желтки по одному, посолить и замесить однородное тесто. Раскатать его тонким пластом, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Помидоры нарезать тонкими полукружиями, выложить на тесто. Посыпать их измельченным сыром и майораном, полить оливковым маслом. Поставить пиццу в духовку и запекать до подрумянивания краев.

Вареное яйцо измельчить блендером или протереть через сито, добавить горячий бульон, горчицу, кетчуп и взбить миксером до однородного состояния. Готовую пиццу нарезать порционными кусками, разложить по тарелкам, полить соусом и подать на стол.

Пицца «Австрийская»

Расход продуктов

Тесто:
пшеничная мука – 1 кг,
натуральное сливочное масло – 220 г сырой желток куриного яйца – 4 шт.,
соль – 0,5 ч. ложки.
Начинка:
свежее томатное пюре – 320 г,
некрупный репчатый лук – 5 шт.,
сыр «Моцарелла» – 170 г,
оливковое масло – 4 ст. ложки,
орегано – 0,5 ч. ложки,
соль – 0,5 ч. ложки.
Соус:
томатная паста без ароматических добавок – 230 г,
яблочный уксус – 2 ч. ложки,
молотый черный перец – 0,5 ч. ложки,

сахар – 1 ч. ложка,

соль на кончике ножа.

Для смазывания противня: сливочное или растительное масло.

Способ приготовления

Масло растопить на водяной бане, добавить муку, яичные желтки, соль и замесить однородное тесто. Разделить полученную массу на четыре равные части, раскатать их тонким слоем.

Выложить лепешки на смазанный маслом противень. Лук очистить, нарезать тонкими кольцами, сыр натереть на крупной терке или измельчить блендером. Ровным слоем нанести на тесто томатное пюре, смешанное с орегано, посыпать луком и сыром, посолить, полить оливковым маслом. Поставить пиццы в разогретую духовку, запечь до готовности.

Томатную пасту смешать с яблочным уксусом, добавить черный перец, сахар и соль,

растереть ложкой до однородного состояния. Выложить готовые пиццы на большое керамическое блюдо, полить соусом и подать на стол.

Пицца со свежим базиликом

Расход продуктов

Тесто:

пшеничная мука – 230 г,

порошкообразные дрожжи – 18 г,

питьевая вода – 0,5 стакана,

куриное яйцо – 2 шт.,

натуральное сливочное масло – 45 г,

цельное молоко – 0,2 стакана,

соль на кончике ножа.

Начинка:

спелые помидоры – 450 г,

сыр «Пармезан» – 320 г,

оливковое масло – 4 ст. ложки,

сыр «Моцарелла» – 120 г,

свежий фиолетовый базилик – 10–15 листочков,

молотый черный перец – 0,5 ч. ложки,

соль – 0,5 ч. ложки.

Соус: кетчуп «Сладкий» или «Пикантный».

Для смазывания противня: сливочное или растительное масло.

Способ приготовления

Подогретое молоко смешать с теплой водой, всыпать дрожжи, размешать до полного растворения. Понемногу добавить муку, вбить яйца по одному, влить тонкой струйкой распущенное на

водяной бане масло, посолить и замесить однородное тесто.

Сформовать из него округлый ком, накрыть хлопчатобумажной тканью и оставить в теплом месте на 45 минут. Затем раскатать тонким пластом, выложить на смазанный маслом противень, сделать по краям невысокие бортики.

Листья фиолетового базилика вымыть проточной водой, обсушить салфеткой и обжарить в масле до размягчения. Помидоры вымыть, ошпарить кипятком, снять кожицу, мякоть измельчить блендером и равномерно распределить по поверхности теста. Посыпать мелко нарубленным сыром «Моцарелла» и тертым сыром «Пармезан», поперчить, посолить, полить оливковым маслом, оставшимся после обжаривания базилика. Накрыть пиццу пищевой фольгой, оставить на 15 минут в теплом месте. Затем поместить противень в горячую духовку на 20–25 минут. Достать пиццу, снять фольгу,

украсить листьями базилика, снова поставить ее в духовку и запечь до готовности.

Горячую пиццу нарезать порционными кусками, разложить по тарелкам, полить кетчупом и подать на стол.

Пицца «Витаминная»

Расход продуктов

Тесто:

пшеничная мука – 550 г,

сахар-песок – 2 ст. ложки питьевая вода – 1 стакан,

натуральное сливочное масло – 2 ст. ложки,

кетчуп «Чили» – 3 ст. ложки,

порошкообразные дрожжи – 15 г,

соль – 0,5 ч. ложки.

Начинка:

красный сладкий перец – 1 шт.,

зеленый сладкий перец – 1 шт.,

спелые помидоры средней величины – 3 шт.,

тертый сыр «Тильзитер» – 3 ст. ложки,

молодой чеснок – 2 зубчика,

рафинированное растительное масло – 1 ст. ложка,

мелко нарубленная зелень петрушки, сельдерея и кинзы – 1 ст. ложка,

соль на кончике ножа.

Соус:

некрупный репчатый лук – 2 шт.,

чеснок – 1 зубчик,

сваренное вкрутую куриное яйцо – 1 шт.,

деревенская сметана – 1 ст. ложка,

томатная паста без ароматических добавок – 3 ст. ложки,

молотый черный перец – 0,5 ч. ложки соль – 0,5 ч. ложки.

Для смазывания противня: сливочное или растительное масло.

Способ приготовления

Сахар растворить в теплой воде, добавить дрожжи и перемешать. Оставить на 35 минут в теплом месте. В отдельной емкости смешать распущенное на водяной бане сливочное масло и кетчуп, посолить, понемногу добавить муку и дрожжевую массу, замесить однородное тесто. Сформовать из него округлый ком, накрыть его льняным полотенцем и оставить на 30 минут в тепле. Затем разрезать на 5 равных частей, раскатать каждый кусок тонким пластом и выложить на смазанный маслом противень.

Сладкий перец вымыть, обсушить салфеткой, срезать плодоножку и удалить семена. Нарезать мякоть тонкой соломкой или кубиками.

Помидоры помыть, нарезать полукружиями,

чеснок очистить и пропустить через чеснокодавилку. Выложить на тесто сначала сладкий перец, затем помидоры и чеснок, посолить, полить растительным маслом и посыпать зеленью и тертым сыром. Выровнять поверхность, поставить пиццу в горячую духовку и запекать до подрумянивания.

Лук очистить, измельчить блендером или пропустить через мясорубку, добавить пропущенный через чеснокодавилку чеснок, протертое через сито вареное яйцо, сметану и томатную пасту, посолить, поперчить и взбить миксером до однородного состояния. Готовую пиццу разложить по тарелкам, полить соусом и подать на стол.

Пицца с зеленым горошком и грибами

Расход продуктов

Тесто:

пшеничная мука – 620 г,
сахар-песок – 2 ст. ложки,
питьевая вода – 1 стакан,
натуральное сливочное масло – 1 ст. ложка,
кетчуп «Татарский» – 4 ст. ложки,
порошкообразные дрожжи – 18 г,
соль – 0,5 ч. ложки.

Начинка:

майонез «Провансаль» – 3 ст. ложки,
копченые сардельки – 4 шт.,
консервированный зеленый горошек – 3 ст. ложки,
спелые помидоры – 2 шт.,
красный сладкий перец – 1 шт.,
мелко нарубленная зелень сельдерея —

1 ст. ложка,
тертый сыр «Пармезан» – 5 ст. ложек,
нарезанные маринованные шампиньоны —
2 ст. ложки,
молотый черный перец – 0,5 ч. ложки,
соль на кончике ножа.
Соус:
нежирная сметана – 3 ст. ложки,
острый томатный соус – 0,7 стакана,
лимон – 5 кружочков.
Для смазывания противня: сливочное или растительное масло.

Способ приготовления

Дрожжи растворить в теплой воде, добавить сахар, перемешать и оставить на 35 минут в теплом месте. В отдельной емкости смешать кетчуп, распущенное на водяной бане сливочное масло и соль, добавить дрожжевую массу и муку, замесить однородное крутое тесто. Сформовать из него округлый ком, накрыть его льняным полотенцем и оставить в тепле на 45 минут. Затем разрезать на пять равных частей, раскатать каждый кусок в тонкий пласт и выложить на смазанный маслом противень. Поставить в духовку, выпекать при средней температуре в течение 3 минут, достать и остудить.

Сладкий перец вымыть, обсушить, срезать плодоножку, удалить семена и нашинковать мякоть тонкой соломкой. Смазать коржи майонезом, выложить сначала сладкий перец, затем измельченные блендером помидоры, грибы, нарезанные кружочками сардельки и зеленый горошек. Посолить, поперчить, посыпать тертым сыром и сельдереем и запечь до готовности.

Сметану смешать с томатным соусом (можно взбить миксером до однородного состояния). Выложить пиццы на большое керамическое блюдо, полить соусом, украсить кружочками лимона и подать на стол.

Пицца «Фанагорийская»

Расход продуктов

Тесто:
пшеничная мука – 550 г,
сахар-песок – 1 ст. ложка,
питьевая вода – 0,8 стакана,
сливочный маргарин – 40 г,
кетчуп «Чили» – 4 ст. ложки,
порошкообразные дрожжи – 15 г,
соль на кончике ножа.
Начинка:

некрупные спелые помидоры – 5 шт.,
молодой баклажан – 1 шт.,
патиссон средней величины – 1 шт.,
горький перец – 1 шт.,
тертый сыр «Эдамер» – 200 г,
рафинированное растительное масло – 5 ст. ложек,
листья зеленого базилика – 12 шт.,
соль – 0,5 ч. ложки.
Соус:
копченый сыр – 50 г,
деревенская сметана – 4 ст. ложки,
сваренное вкрутую куриное яйцо – 1 шт. молотый черный перец – 0,5 ч. ложки,
соль на кончике ножа. *Для смазывания противня:* сливочное или растительное масло.

Способ приготовления

Дрожжи растворить в теплой воде, добавить сахар, перемешать до однородного состояния и оставить в теплом месте на 25 минут. В отдельной емкости соединить кетчуп,

распущенный на водяной бане маргарин и соль, добавить дрожжевую массу, понемногу всыпать муку и замесить однородное тесто. Накрыть его полотенцем и оставить в тепле до тех пор, пока объем полученной смеси не увеличится примерно в два раза. Затем раскатать тесто тонким пластом, выложить на смазанный маслом противень и сделать небольшие бортики по краям.

Патиссон и баклажан вымыть, очистить и нарезать очень мелкими кубиками или соломкой. Посолить, оставить на 25 минут, слить образовавшийся сок, мякоть обжарить на растительном масле до готовности. Помидоры ошпарить кипятком, снять кожицу, мякоть мелко нарезать или протереть через сито. Горький перец измельчить, соединить с помидорами.

Выложить на тесто сначала помидорную массу, затем ровным слоем распределить кусочки баклажана и патиссона, украсить листочками базилика, полить растительным маслом, посолить и посыпать тертым сыром. Поставить пиццу в духовку и запекать до подрумянивания краев.

Копченый сыр измельчить блендером или натереть на мелкой терке, яйцо протереть через сито. Соединить сыр и яйцо со сметаной,

добавить черный перец и соль, взбить миксером до однородного состояния. Выложить пиццу на большое фарфоровое блюдо, полить соусом и подать на стол.

Пицца со шпротами и помидорами

Расход продуктов

Тесто:

пшеничная мука – 200 г,

цельное молоко – 0,3 стакана натуральное сливочное масло – 40 г,

порошкообразные дрожжи – 15 г,

соль на кончике ножа.

Начинка:

шпроты средней величины – 12 шт.,

спелые сочные помидоры – 3 шт.,

сливочно-растительное масло – 50 г,

некрупный репчатый лук – 1 шт.,

тертый сыр «Эдамер» – 70 г,

молотый черный перец – 0,5 ч. ложки.

Соус: готовый кетчуп «Чили».

Для смазывания противня: сливочное или растительное масло.

Способ приготовления

Дрожжи растворить в молоке, добавить распущенное на водяной бане сливочное масло,

всыпать муку, соль и замесить однородное тесто. Сформовать из него округлый ком, слегка отбить руками, накрыть сверху льняным полотенцем и оставить на 2 часа. Снова вымесить,

раскатать в тонкий пласт и выложить на смазанный маслом противень. Оставить на 30 минут.

Лук очистить, очень мелко нарезать, обжарить в растительно-сливочном масле до золотистого цвета. Помидоры ошпарить кипятком, очистить, мякоть размять вилкой или измельчить блендером. Выложить на тесто сначала слой лука, затем помидорную массу,

поперчить, украсить пиццу шпротами, посыпать тертым сыром и поставить в разогретую духовку. Запекать до готовности. Нарезать порционными кусками, разложить по тарелкам, полить кетчупом и подать на стол.

Пицца «Глазунья»

Расход продуктов

Тесто:

цельное молоко – 0,5 стакана,

порошкообразные дрожжи – 15 г,

куриное яйцо – 1 шт.,

рафинированное растительное масло – 3 ст. ложки,

пшеничная мука – 230 г,

соль на кончике ножа.

Начинка:

некрупный репчатый лук – 4 шт.,
сладкий перец – 1 шт.,
натуральное сливочное масло – 60 г куриное яйцо – 3 шт.,
острый твердый сыр – 70 г,
сметана – 100 г,
консервированные зеленые оливки – 7 шт.,
молотый черный перец – 0,5 ч. ложки,
соль – 0,5 ч. ложки.
Соус:
майонез «Провансаль» – 0,7 стакана,
острый кетчуп – 4 ст. ложки,
измельченный зеленый лук – 1 ст. ложка,
веточки свежей петрушки для украшения.
Для смазывания противня: сливочное или растительное масло.

Способ приготовления

Дрожжи растворить в теплом молоке, добавить 1,5 ст. ложки муки, растереть образовавшиеся комочки и оставить на 30 минут в теплом месте.

Влить тонкой струйкой растительное масло,

добавить сырое яйцо, всыпать оставшуюся муку, посолить и замесить однородное тесто. Сформовать из него округлый ком, накрыть льняной салфеткой и оставить в тепле на 45 минут. Затем раскатать тонким пластом, выложить на противень, смазанный маслом, и дать подойти.

Лук очистить, мелко нарезать, обжарить на сливочном масле до золотистого цвета, выложить ровным слоем на тесто и полить оставшимся маслом. Сверху осторожно вылить яйца,

стараясь не повредить желтки. Сметану смешать с перцем и солью, добавить тертый сыр, взбить миксером до однородного состояния. Полученную массу осторожно выложить вокруг желтков. Украсить пиццу оливками, сладким перцем, нарезанным полукольцами, поместить в разогретую духовку и запечь до готовности.

Майонез смешать с острым кетчупом, добавить зеленый лук и взбить миксером. Нарезать пиццу порционными кусками, разложить по тарелкам, полить соусом, украсить веточками свежей зелени и подать на стол.

Пицца «Праздничная»

Расход продуктов

Тесто:
пшеничная мука – 550 г,
сахар-песок – 2 ст. ложки питьевая вода – 0,8 стакана,
натуральное сливочное масло – 2 ст. ложки,

кетчуп «Чили» – 4 ст. ложки,
порошкообразные дрожжи – 18 г,
соль – 0,5 ч. ложки.
Начинка:
готовая морковь по-корейски – 250 г,
сочное яблоко – 1 шт.,
красный сладкий перец – 2 шт.,
некрупные спелые помидоры – 4 шт.,
тертый сыр «Тильзитер» – 200 г,
молодой чеснок – 3 зубчика,
рафинированное растительное масло – 2 ст. ложки,
мелко нарубленная зелень укропа, петрушки и кинзы – 3 ст. ложки,
соль – 0,5 ч. ложки.
Соус:
репчатый лук – 1 шт.,
чеснок – 1 зубчик,
куриное яйцо – 1 шт.,
нежирная сметана – 2 ст. ложки,
томатная паста – 2 ст. ложки,
молотый черный перец – 0,5 ч. ложки,
соль на кончике ножа.
Для смазывания противня: сливочное или растительное масло.

Способ приготовления

Дрожжи растворить в теплой воде, добавить сахар и 1,5 ст. ложки муки, растереть образовавшиеся комочки, оставить на 35 минут в теплом месте. В отдельной емкости соединить распущенное на водяной бане сливочное масло и кетчуп, посолить, добавить дрожжевую массу и всыпать небольшими порциями муку. Замесить однородное тесто, накрыть полотняной салфеткой и оставить в тепле на 45 минут, затем разделить на пять равных частей и раскатать их. Положить лепешки на смазанный маслом противень, дать подойти.

Яблоко вымыть, очистить, удалить сердцевину, нарезать мякоть мелкими кубиками или соломкой. Сладкий перец помыть, срезать плодоножку, удалить семена, нарезать тонкими поперечными полосками. Помидоры нарезать кружочками или полукружиями, чеснок пропустить через чеснокодавилку. Смазать тесто растительным маслом, выложить сначала сладкий перец, затем помидоры, морковь чеснок и яблоко, посолить, посыпать зеленью и тертым сыром, выровнять поверхность и поставить пиццу в разогретую духовку. Запекать до подрумянивания краев.

Лук очистить, нарезать мелкими кусочками,

смешать с пропущенным через чеснокодавилку чесноком, добавить сваренное вкрутую и протертое через сито яйцо, положить сметану и томатную пасту, посолить, поперчить и взбить миксером до однородного состояния. Готовую пиццу нарезать порционными кусками, разложить по тарелкам, полить соусом и подать на стол.

Пицца «Самурай»

Расход продуктов

Тесто:

пшеничная мука – 500 г,
порошкообразные дрожжи – 25 г,
растительное масло – 4 ст. ложки,
питьевая вода – 0,6 стакана,
соль на кончике ножа.

Начинка:

охлажденный вареный рис – 2 стакана,
мякоть тыквы – 350 г нежирная сметана – 4 ст. ложки,
оливковое масло – 3 ст. ложки,
некрупный репчатый лук – 5 шт.,
копченое филе индейки или курицы – 350 г,
тертый сыр «Голландский» – 230 г,
молотый черный перец – 0,5 ч. ложки,
соль – 0,5 ч. ложки.

Соус:

кетчуп «Чили» – 0,5 стакана,
малиновый сироп – 1 ч. ложка,
жирные свежие сливки – 4 ст. ложки,
мелко нарубленная зелень петрушки и сельдерея – 3 ст. ложки.

Для смазывания противня: сливочное или растительное масло.

Способ приготовления

Всыпать дрожжи в подогретую воду, размешать, понемногу добавить растительное масло, муку и соль. Замесить однородное тесто, накрыть его сверху льняным полотенцем и оставить в теплом месте на 30–40 минут. Затем раскатать тонким пластом, выложить на смазанный маслом противень, разровнять и сделать бортики по краям.

Тыквенную мякоть очень мелко нарубить,
отварить на пару до готовности и остудить.
Мясо птицы нашинковать тонкой соломкой,
лук очистить и измельчить блендером. Обжарить мясо и лук на оливковом масле до золотистого цвета, смешать со сметаной и выложить ровным слоем на тесто.

Сверху равномерно распределить рис, посолить, поперчить, накрыть тыквенной массой и посыпать тертым сыром. Поставить пиццу в разогретую духовку и запекать до подрумянивания.

Кетчуп смешать со сливками, добавить малиновый сироп и взбить миксером до однородного состояния. Нарезать пиццу порционными кусками, разложить по тарелкам, полить соусом, посыпать свежей зеленью и подать на стол.

Пицца «Объедение»

Расход продуктов

Тесто:

рассыпчатый картофель – 1,9 кг,

куриное яйцо – 3 шт. крупный репчатый лук – 1 шт.,

рафинированное растительное масло – 4 ст. ложки,

молотый черный перец – 1 ч. ложка,

соль – 1 ч. ложка.

Начинка:

куриное яйцо – 3 шт.,

спелые сочные помидоры – 5 шт.,

нежирная свиная ветчина – 150 г,

сыр «Российский» – 220 г.

Соус:

кетчуп «Чили» – 0,6 стакана,

деревенская сметана – 3 ст. ложки,

мелко нарезанная зелень укропа и петрушки – 2 ст. ложки.

Для смазывания противня: сливочное или растительное масло.

Способ приготовления

Картофель очистить, пропустить через мясорубку или измельчить блендером. Лук очистить, мелко нарезать, смешать с картофелем,

добавить яйца, поперчить, посолить и перемешать или взбить миксером до однородного состояния. В чугунную сковороду с высокими краями влить растительное масло, выложить ровным слоем «тесто» и обжарить с двух сторон. Готовую лепешку поместить на смазанный маслом противень.

Ветчину нарезать треугольничками, помидоры вымыть, обсушить салфеткой и измельчить. Выложить на картофель сначала ветчину, затем помидоры. Яйца сварить вкрутую,

нарезать кружочками и украсить пиццу. Посыпать ее тертым сыром, поставить в духовку и запечь до готовности.

Кетчуп соединить со сметаной, добавить зелень и растереть ложкой до однородного состояния. Выложить горячую пиццу на большое фарфоровое блюдо, полить соусом и подать на стол.

Пицца «Свекольная закуска»

Расход продуктов

Тесто:

пшеничная мука – 350 г,
питьевая вода – 0,7 стакана,
порошкообразные дрожжи – 15 г,
соль на кончике ножа.

Начинка:

некрупные спелые помидоры – 3 шт.,
редис – 4 шт.,
молодая свекла – 1 шт.,
картофель средней величины – 2 шт.,
свежие шампиньоны – 5 шт.,
чеснок – 4 зубчика,
мелко нарубленная зелень укропа и петрушки – 2 ст. ложки,
тертый сыр «Российский» – 150 г,
растительное масло – 4 ст. ложки,
соль – 0,5 ч. ложки.

Соус:

майонез «Провансаль» – 0,5 стакана,
тертый сыр «Эдамер» – 120 г,
куриное яйцо – 1 шт.,
молотый красный перец – 0,5 ч. ложки,
молотый черный перец – 0,5 ч. ложки,
соль – 0,5 ч. ложки.

Для смазывания противня: сливочное или растительное масло.

Способ приготовления

В теплую воду всыпать дрожжи, размешать, добавить муку, посолить и замесить однородное тесто. Сформовать из него округлый ком, отбить руками, надрезать крест-накрест, накрыть полотняной салфеткой и оставить на 2 часа в теплом месте. Подошедшее тесто снова вымесить, раскатать в тонкий пласт и выложить на смазанный маслом противень.

Свеклу отварить, очистить и нарезать очень тонкой соломкой. Картофель очистить,

измельчить блендером, выложить в дуршлаг и дать стечь соку.

Помидоры вымыть проточной водой, ошпарить кипятком, снять кожицу, мякоть протереть через сито и посолить. Смешать с картофелем, выложить ровным слоем на тесто. Поставить противень в горячую духовку на 7 минут, затем достать пиццу и остудить.

Чеснок пропустить через чеснокодавилку,

смешать со свеклой, обжарить в растительном масле до

золотистого цвета, полученную массу выложить на картофельно-томатную смесь,

полить оставшимся маслом.

Грибы нарезать, отварить на пару до готовности, выложить ровным слоем поверх свеклы, посолить. Украсить пиццу тонкими кружочками редиса, посыпать зеленью и тертым сыром, поставить в духовку и запечь до готовности.

Сырое яйцо взбить миксером, добавить майонез, тертый сыр, перец и соль, растереть ложкой до однородного состояния. Готовую пиццу нарезать порционными кусками, красиво разложить на фарфоровом блюде, полить соусом и подать на стол.

Глава 4 Грибные пиццы

Лесные и выращенные в искусственных условиях грибы содержат очень много полезных для человека белков, обладают высокой калорийностью и практически не имеют противопоказаний к применению. Они прекрасно сочетаются с мясом, овощами и другими продуктами. Именно поэтому грибы можно назвать универсальной начинкой для пиццы. Кроме того, их можно использовать в качестве одного из компонентов соуса для пиццы.

Пицца «Лесная»

Расход продуктов

Тесто:

цельное молоко – 0,6 стакана,

пшеничная мука – 230 г,

порошкообразные дрожжи – 18 г рафинированное растительное масло – 2 ст. ложки,

соль на кончике ножа.

Начинка:

маринованные шампиньоны или вешенки – 250 г,

тертый сыр «Пармезан» – 130 г.

Соус:

куриное яйцо – 2 шт.,

питьевая вода – 0,2 стакана,

свежевыжатый лимонный сок – 1 ч. ложка,

яблочный уксус – 1 ч. ложка,

мелко нарезанная зелень петрушки и сельдерея – 3 ст. ложки,

молотый черный перец – 0,5 ч. ложки,

соль – 0,5 ч. ложки.

Для смазывания противня: сливочное или растительное масло.

Способ приготовления

Дрожжи растворить в теплом молоке, понемногу добавить растительное масло и муку,

посолить и замесить однородное тесто. Сформовать из него округлый ком, накрыть льняным полотенцем и оставить в теплом месте на 45 минут. Затем раскатать тонким слоем и выложить на смазанный маслом противень.

Грибы измельчить, выложить на поверхность теста, посыпать тертым сыром. Поставить пиццу в духовку и запечь до готовности.

Яйца взбить миксером, добавляя сначала воду, затем лимонный сок, уксус, перец, соль и зелень. Горячую пиццу нарезать порционными кусками, разложить по тарелкам, полить

соусом и подать на стол.

Пицца «Для гостей»

Расход продуктов

Тесто:

пшеничная мука – 350 г,

питьевая вода – 0,7 стакана,

порошкообразные дрожжи – 18 г,

соль – 0,5 ч. ложки.

Начинка:

свежие спелые помидоры – 4 шт.,

шампиньоны – 5 шт.,

молодой чеснок – 3 зубчика,

мелко нарубленная зелень петрушки и укропа – 2 ст. ложки рафинированное растительное масло – 4 ст. ложки,

молотый черный перец – 0,5 ч. ложки,

соль – 0,5 ч. ложки.

Соус:

майонез «Провансаль» – 0,6 стакана,

тертый сыр «Голландский» – 120 г,

сваренное вкрутую куриное яйцо – 1 шт.,

молотый красный перец – 0,5 ч. ложки,

соль – 0,5 ч. ложки.

Для смазывания противня: сливочное или растительное масло.

Способ приготовления

Дрожжи всыпать в подогретую воду, размешать, понемногу добавить муку, посолить и замесить однородное крутое тесто. Сформовать из него округлый ком, отбить руками, сделать несколько надрезов сверху, накрыть салфеткой и оставить на 2 часа в теплом месте. Затем раскатать в тонкий пласт, выложить на смазанный маслом противень и сделать по краям небольшие бортики.

Помидоры вымыть, ошпарить кипятком,

снять кожицу, мякоть мелко нарезать, посолить и выложить ровным слоем на тесто. Поставить пиццу в горячую духовку на 10 минут,

затем достать и остудить.

Чеснок пропустить через чеснокодавилку, обжарить на растительном масле до золотистого цвета, полученной смесью полить помидорную массу.

Грибы отварить на пару до готовности, измельчить, украсить пиццу, посолить, поперчить, посыпать сверху зеленью. Снова поместить противень в духовку на 15 минут.

Майонез смешать с протертым через сито яйцом, добавить

тертый сыр, перец и соль,

растереть ложкой до однородного состояния или взбить миксером. Готовую пиццу нарезать порционными кусками, красиво разложить на большом керамическом блюде, полить соусом и подать на стол.

Пицца «Осенний вальс»

Расход продуктов

Тесто:

пшеничная мука – 550 г,

натуральное сливочное масло – 120 г растительное масло – 2 ст. ложки,

сырой желток куриного яйца – 3 шт.,

соль – 1 ч. ложка.

Начинка:

лесные грибы – 230 г,

растительно-сливочное масло – 40 г,

свежие сочные помидоры – 3 шт.,

рафинированное растительное масло – 6 ст. ложек,

некрупный репчатый лук – 1 шт.,

чеснок – 1 зубчик,

сыр «Рокфор» – 100 г,

измельченная зелень петрушки и укропа – 3 ст. ложки,

молотый черный перец – 0,5 ч. ложки,

соль – 0,5 ч. ложки.

Соус:

переспелые помидоры – 4 шт.,

сыр «Пармезан» – 60 г,

деревенская сметана – 2 ст. ложки,

измельченные жареные лесные орехи – 1 ч. ложка,

натуральный гранатовый сок – 1 ч. ложка,

молотый красный перец – 0,5 ч. ложки,

соль – 0,5 ч. ложки.

Для смазывания противня: сливочное или растительное масло.

Способ приготовления

Муку просеять через мелкое сито, добавить распущенное на водяной бане сливочно-растительное масло, вбить желтки по одному,

посолить, влить растительное масло и всыпать муку небольшими порциями. Замесить однородное тесто, раскатать его тонким пластом. Выложить на смазанный маслом противень,

сделать невысокие бортики по краям лепешки и оставить на 40–50 минут.

Помидоры ошпарить кипятком, снять кожицу, мякоть

измельчить блендером или протереть через сито.

Добавить растительное масло, мелко нарубленный лук, пропущенный через чеснокодавилку чеснок, всыпать перец и соль, выложить в глубокую сковороду и тушить под крышкой в течение 45 минут, периодически помешивая.

Полученную массу слегка остудить и ровным слоем выложить на тесто. Сверху положить мелко нарезанные и обжаренные в сливочно-растительном масле грибы, посолить,

посыпать натертым сыром и зеленью и поставить пиццу в разогретую духовку. Запекать до готовности.

Помидоры ошпарить кипятком, очистить,

мякоть пропустить через мясорубку вместе с сыром. Добавить ореховую крошку, сметану, гранатовый сок, перец и соль, взбить миксером.

Горячую пиццу нарезать порционными кусками, разложить по тарелкам, полить соусом и подать на стол.

Пицца «Дары природы»

Расход продуктов

Тесто:

пшеничная мука – 520 г,

натуральное сливочное масло – 120 г,

сырой желток куриного яйца – 3 шт.,

соль – 1 ч. ложка.

Начинка:

отварные лесные опята – 430 г,

соленые или маринованные грузди – 120 г,

спелые помидоры – 3 шт. нежирная ветчина – 3 небольших кусочка,

молодой чеснок – 2 зубчика,

рафинированное растительное масло – 5 ст. ложек,

некрупный репчатый лук – 1 шт.,

мелко нарубленная зелень укропа – 2 ст. ложки,

сыр «Голландский» – 100 г,

молотый черный перец – 0,5 ч. ложки,

соль – 0,5 ч. ложки.

Соус:

спелые помидоры – 5 шт.,

сыр «Тильзитер» – 60 г,

свежая клюква или брусника – 4 ст. ложки,

деревенская сметана – 1 ст. ложка,

измельченные ядра грецкого ореха – 1 ч. ложка,

молотый черный перец – 1 ч. ложка,

соль – 1 ч. ложка.

Для смазывания противня: сливочное или растительное

масло.

Способ приготовления

Муку просеять через волосяное сито, добавить распущенное на водяной бане сливочное масло, вбить желтки, посолить и замесить руками или миксером однородное тесто. Раскатать его тонким слоем, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Помидоры очистить, измельчить блендером или протереть через сито, добавить пропущенный через чеснокодавилку чеснок и измельченный лук, влить растительное масло,

посолить, поперчить, выложить на сковороду с тефлоновым покрытием и тушить в течение 35 минут, периодически помешивая деревянной лопаткой. Грибы нашинковать тонкими ломтиками.

Выложить на тесто сначала томатную массу, затем кусочки ветчины и грибов. Посыпать тертым сыром и зеленью, оставить на 20 минут в теплом месте.

Затем поместить в разогретую духовку и запекать до подрумянивания.

Помидоры вымыть, ошпарить кипятком и снять кожицу. Мякоть пропустить через мясорубку, в полученную массу добавить натертый на мелкой терке сыр, сметану, орехи и ягоды. Посолить, поперчить, осторожно перемешать ложкой (ягоды должны остаться целыми).

Готовую пиццу нарезать порционными кусками, выложить на большое фарфоровое блюдо, полить соусом и подать на стол.

Пицца «Весенняя»

Расход продуктов

Тесто:

цельное молоко – 0,4 стакана,
пшеничная мука – 230 г,
порошкообразные дрожжи – 18 г,
рафинированное растительное масло – 2 ст. ложки,
соль на кончике ножа.

Начинка:

отварные сморчки или строчки – 320 г,
нежирная ветчина – 200 г,
сваренное вкрутую куриное яйцо – 1 шт.

Соус:

куриное яйцо – 2 шт.,
питьевая вода – 0,7 стакана,
свежевыжатый лимонный сок – 1 ст. ложка,
молотый черный перец – 0,5 ч. ложки,
соль – 0,5 ч. ложки,

веточки укропа и петрушки для украшения.

Для смазывания противня: сливочное или растительное масло.

Способ приготовления

Дрожжи растворить в теплом молоке, добавить растительное масло и соль, понемногу всыпать муку и замесить однородное тесто. Сформовать из него округлый ком, накрыть льняной салфеткой и оставить в теплом месте на 35 минут.

Затем раскатать тонким пластом, выложить на смазанный маслом противень, разровнять,

сделать бортики по краям.

Грибы мелко нарезать, смешать с кусочками ветчины и натертым на мелкой терке вареным куриным яйцом, выложить полученную массу на тесто.

Яйца взбить миксером до однородного состояния, добавить лимонный сок, растворенный в воде, соль и перец, всыпать зелень,

снова взбить или размешать ложкой. Полить соусом пиццу и поставить ее в духовку.

Запечь до готовности. Нарезать порционными кусками, разложить по тарелкам и подать на стол.

Пицца «Изысканная»

Расход продуктов

Тесто:

пшеничная мука – 550 г,

натуральное сливочное масло – 120 г,

сырой желток куриного яйца – 3 шт.,

соль на кончике ножа.

Начинка:

маринованные вешенки или грузди – 120 г,

желтые помидоры – 4 шт.,

некрупный репчатый лук – 1 шт.,

мелко нарубленная зелень петрушки и сельдерея – 2 ст. ложки,

готовая томатная паста – 60 г,

рафинированное оливковое масло – 3 ст. ложки,

тертый сыр «Пармезан» – 320 г,

молотый черный перец – 0,5 ч. ложки,

соль – 0,5 ч. ложки.

Соус:

нежирная сметана – 4 ст. ложки,

вареные лесные грибы (опята или белые) – 60 г,

тертый сыр «Тильзитер» – 120 г сваренное вкрутую куриное яйцо – 1 шт.,

соль – 0,5 ч. ложки.

Для смазывания противня: сливочное или растительное масло.

Способ приготовления

Муку просеять через мелкое волосяное сито, добавить распущенное на водяной бане сливочное масло, вбить желтки по одному, посолить и замесить однородное крутое тесто. Раскатать его тонким пластом, выложить на смазанный маслом противень, выровнять поверхность и сделать небольшие бортики по краям.

Грибы измельчить, помидоры нарезать тонкими кружочками, лук очистить и измельчить блендером. Выложить на тесто сначала грибы, затем томатную пасту, лук, помидоры и зелень, посолить, поперчить, посыпать тертым сыром, полить оливковым маслом. Поставить пиццу в разогретую духовку, запекать до подрумянивания.

Лесные грибы измельчить блендером или протереть через сито, добавить сметану, мелко нарубленное куриное яйцо, тертый сыр и соль, перемешать и подогревать на водяной бане в течение 2 минут. Готовую пиццу выложить на большое керамическое блюдо, полить соусом и подать на стол.

Пицца «К ужину»

Расход продуктов

Тесто:

цельное молоко – 0,4 стакана,
порошкообразные дрожжи – 15 г,
куриное яйцо – 1 шт.,
рафинированное растительное масло – 2 ст. ложки,
пшеничная мука – 220 г,
соль на кончике ножа.

Начинка:

спелые помидоры – 2 шт.,
белые грибы или подосиновики – 400 г,
чеснок – 3 зубчика,
сыр «Моцарелла» – 350 г,
оливковое масло – 5 ст. ложек,
некрупный репчатый лук – 3 шт.,
молотый черный перец – 0,5 ч. ложки,
соль – 0,5 ч. ложки.

Соус:

малосольные белые грузди – 120 г,
деревенская сметана – 3 ст. ложки,
сваренное вкрутую куриное яйцо – 1 шт.,
молотый черный перец – 0,5 ч. ложки,
соль на кончике ножа.

Для смазывания противня: сливочное или растительное масло.

Способ приготовления

Дрожжи всыпать в теплое молоко, перемешать, всыпать 1,5 ст. ложки муки, посолить,

растереть образовавшиеся комочки. Добавить растительное масло, яйцо и муку, замесить однородное крутое тесто. Оставить его в теплом месте на 30 минут, накрыв льняным полотенцем. Полученную массу тонко раскатать,

выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Помидоры мелко нарезать, добавить масло и пропущенный через чеснокодавилку чеснок, перемешать, положить соль и перец и варить на водяной бане в течение 10–15 минут,

периодически помешивая. Лишняя жидкость при этом должна испариться.

Грибы вымыть, нарезать очень тонкими ломтиками и ровным слоем выложить на тесто. Сверху распределить ровным слоем томатную массу, затем мелко нарубленный репчатый лук и тертый сыр. Поставить пиццу в разогретую духовку и запечь до готовности.

Грузди очень мелко нарезать, яйцо протереть через сито, соединить с грибами, добавить сметану, поперчить, посолить. Полученную массу взбить миксером до однородного состояния. Готовую пиццу нарезать порционными кусками, разложить по тарелкам, полить соусом и подать на стол.

Пицца «Принцесса на горошине»

Расход продуктов

Тесто:

пшеничная мука – 630 г,
сахар-песок – 1 ст. ложка,
питьевая вода – 1 стакан,
сливочный маргарин – 2 ст. ложки,
порошкообразные дрожжи – 18 г,
кетчуп «Чили» – 4 ст. ложки,
соль – 1 ч. ложка.

Начинка:

подберезовики или подосиновики – 230 г,
маринованные вешенки – 200 г,
консервированный зеленый горошек – 1 банка,
майонез «Провансаль» – 3 ст. ложки,
томатная паста – 2 ст. ложки,
куриное яйцо – 2 шт.,
тертый сыр «Эдамер» – 100 г,
мелко нарубленная зелень петрушки и укропа – 2 ст. ложки.

Соус:

жирные сливки – 0,5 стакана,

свежевыжатый лимонный сок – 1 ч. ложка,

свежая клюква или брусника – 60 г,

измельченные лесные орехи – 2 ч. ложки.

Для смазывания противня: сливочное или растительное масло.

Способ приготовления

Дрожжи растворить в теплой воде, добавить сахар, перемешать и поставить на 40 минут в теплое место.

В отдельной емкости соединить кетчуп,

распущенный на водяной бане маргарин и соль, добавить дрожжевую массу, понемногу всыпать муку и замесить однородное тесто. Сформовать из него округлый ком, накрыть тканевой салфеткой и оставить на 45 минут в тепле.

Затем разделить на шесть равных частей,

раскатать их тонким слоем и выложить на смазанный маслом противень.

Лесные грибы очень мелко нарезать (кубиками или соломкой), отварить на пару до готовности. Выложить на тесто томатную пасту, смешанную с майонезом, затем разместить вареные грибы, накрыть их маринованными вешенками. Яйца отварить вкрутую,

нарезать тонкими кружочками, выложить поверх грибов. Посыпать тертым сыром, смешанным с зеленью и зеленым горошком, и поставить в горячую духовку. Запекать до подрумянивания.

Соединить сливки с орехами и лимонным соком, взбить миксером до однородного состояния. Горячие пиццы разложить по тарелкам, полить соусом, посыпать вымытой и обсушенной клюквой (или брусникой), подать на стол.

Пицца творожно-грибная

Расход продуктов

Тесто:

цельное молоко – 1 стакан,

пшеничная мука – 300 г,

рафинированное растительное масло —

1 ст. ложка,

порошкообразные дрожжи – 15 г,

сырой желток куриного яйца – 1 шт.,

деревенский творог – 2 ст. ложки,

соль на кончике ножа.

Начинка:

спелые сочные помидоры – 3 шт.,

маринованные шампиньоны – 5 шт.,
сыр «Пармезан» – 5 небольших ломтиков,
тертый сыр «Российский» – 120 г,
оливковое масло – 2 ст. ложки,
молотый черный перец – 0,5 ч. ложки,
тимьян – 0,5 ч. ложки,
молотый сухой базилик – 1 ч. ложка,
соль – 0,5 ч. ложки.
Соус: готовый горчичный.
Для смазывания противня: сливочное или растительное масло.

Способ приготовления

Дрожжи растворить в теплом молоке, добавить растительное масло, протертый через сито или измельченный блендером творог, яичный желток, соль, муку и замесить однородное тесто. Сформовать из него округлый ком,

надрезать сверху крест-накрест, накрыть хлопчатобумажной салфеткой и оставить в теплом месте на 2 часа. Еще раз вымесить, раскатать тонким пластом, выложить на смазанный маслом противень и разровнять. Оставить на 20–30 минут.

Помидоры вымыть, ошпарить кипятком,

очистить и нарезать тонкими ломтиками. Шампиньоны нарезать соломкой.

Выложить на тесто сначала половину помидорной массы, затем грибы, полить оливковым маслом, посолить, положить кусочки сыра «Пармезан», посыпать специями, сверху равномерно распределить тертый сыр «Российский». Поставить пиццу в духовку и запечь до готовности. Нарезать порционными кусками, красиво разложить на большом фарфоровом или керамическом блюде, полить горчичным соусом и подать на стол.

Пицца «Грибное ассорти»

Расход продуктов

Тесто:
пшеничная мука – 580 г,
сахар-песок – 3 ч. ложки,
питьевая вода – 1 стакан,
натуральное сливочное масло – 50 г,
кетчуп «Татарский» – 3 ч. ложки,
порошкообразные дрожжи – 18 г,
сырой желток куриного яйца – 1 шт.,
соль – 1 ч. ложка.
Начинка:
сваренные на пару шампиньоны – 230 г,
обжаренные вешенки – 150 г,

вареные лесные опята – 120 г,
некрупный репчатый лук – 2 шт.,
спелые помидоры – 3 шт.,
тертый сыр «Пармезан» – 140 г,
молотый черный перец – 0,5 ч. ложки,
соль – 0,5 ч. ложки,
измельченная зелень петрушки – 3 ст. ложки.

Соус:

натертое на мелкой терке сочное яблоко – 5 ст. ложек ореховая паста – 1 ст. ложка,
деревенская сметана – 2 ст. ложки,
готовая овощная икра – 7 ст. ложек,
молотый красный перец – 1 ч. ложка,
соль – 1 ч. ложка.

Для смазывания противня: сливочное или растительное масло.

Способ приготовления

Дрожжи и сахар растворить в подогретой воде, поставить на 25 минут в теплое место. В отдельной емкости соединить распущенное на водяной бане масло, яичный желток, кетчуп и соль, добавить дрожжевую массу, понемногу всыпать муку и замесить однородное крутое тесто. Оставить его в тепле, накрыв тканевой салфеткой, до тех пор, пока его объем не увеличится примерно в два раза. Готовое тесто раскатать тонким пластом, выложить на смазанный маслом противень, разровнять и сделать по краям небольшие бортики.

Лук очистить, нарезать тонкими колечками. Грибы измельчить блендером и перемешать, помидоры нарезать кружочками. Выложить на тесто сначала лук, затем грибной фарш и помидоры, посыпать солью и перцем,

сверху равномерно распределить тертый сыр и зелень. Поставить пиццу в духовку и запекать до подрумянивания.

Яблочное пюре смешать с ореховой пастой, добавить овощную икру, посолить, поперчить, положить сметану и взбить миксером до однородного состояния. Нарезать готовую пиццу порционными кусками, красиво разложить на большом керамическом блюде, полить соусом и подать на стол.

Приложение

Содержание основных пищевых веществ в продуктах и готовых блюдах

Наименование продукта	Вода	Бел	Жиры	НЖК
	в %	в %	в %	в %
Овощи и продукты их переработки				
Петрушка	85,0	3,7	0,4	0,1
Ревень	91,5	0,7	0,1	0
Сельдерей	94,0	0,9	0,1	0
Салат	94,0	1,5	0,2	0
Салат зеленый	89,8	1,8	4,1	2,4
Шпинат	91,6	2,9	0,3	0,1
Щавель	92,0	1,5	0,3	0,1
Укроп	85,5	2,5	0,5	0,1
Спаржа	92,7	1,9	0,1	0
Капуста белокочанная	90,4	1,8	0,1	0
Капуста брюссельская	86,0	4,8	0,3	0,1
Кольраби	86,2	2,8	0,1	0
Капуста краснокочанная	91,0	0,8	0,2	0
Капуста цветная	90,0	2,5	0,3	0,1
Лук зеленый (перо)	93,0	1,3	0,1	0
Лук-порей	88,0	2,0	0,2	0
Лук репчатый	86,0	1,4	0,2	0
Чеснок	60,0	6,5	0,5	0,1
Картофель	78,6	2,0	0,4	0,1
Топинамбур	79,0	2,1	0,1	0
Морковь	88,0	1,3	0,1	0
Свекла	86,0	1,5	0,1	0

Условные обозначения: Бел — белки, НЖК — насыщенные жирные кислоты, Хол — холестерин, МДС — моно- и дисахариды, Кр — крахмал, Угл — углеводы, ПВ — пищевые волокна, ОК — органические кислоты

Хол	МДС	Кр	Угл	ПВ	ОК	Зола
в мг%	в %	в %	в %	в %	в %	в %
0	6,4	1,2	7,6	2,1	0,1	1,1
0	2,3	0,2	2,5	3,2	1,0	1,0
0	2,0	0,1	2,1	1,8	0,1	1,0
0	1,6	0,4	2,0	1,2	0,1	1,0
16	2,0	0,4	2,4	0,8	0,2	0,9
0	1,9	0,1	2,0	1,3	0,1	1,8
0	2,8	0,1	2,9	1,2	0,7	1,4
0	6,2	0,1	6,3	2,8	0,1	2,3
0	2,2	0,9	3,1	1,5	0,1	0,6
0	4,6	0,1	4,7	2,0	0,3	0,7
0	2,7	0,4	3,1	4,2	0,3	1,3
0	7,4	0,5	7,9	1,7	0,1	1,2
0	4,6	0,5	5,1	1,9	0,2	0,8
0	3,8	0,4	4,2	2,1	0,1	0,8
0	3,1	0,1	3,2	1,2	0,2	1,0
0	6,0	0,3	6,3	2,2	0,1	1,2
0	8,1	0,1	8,2	3,0	0,2	1,0
0	3,9	26,0	29,9	1,5	0,1	1,5
0	1,3	15,0	16,3	1,4	0,2	1,1
0	3,2	9,6	12,8	4,5	0,1	1,4
0	6,7	0,2	6,9	2,4	0,3	1,0
0	8,7	0,1	8,8	2,5	0,1	1,0

Наименование продукта	Вода	Бел	Жиры	НЖК
	в %	в %	в %	в %
Сельдерей (корень)	87,7	1,3	0,3	0,1
Редис	93,0	1,2	0,1	0
Брюква	87,8	1,2	0,1	0
Репа	89,5	1,5	0,1	0
Петрушка (корень)	83,0	1,5	0,6	0,2
Пастернак (корень)	83,0	1,4	0,5	0,1
Редька черная	88,0	1,9	0,2	0
Хрен	77,0	3,2	0,4	0,1
Огурцы парниковые	96,0	0,7	0,1	0
Огурцы грунтовые	95,0	0,8	0,2	0
Огурцы соленые	92,0	0,8	0,1	0
Помидоры грунтовые	92,0	1,1	0,2	0
Соус томатный острый	70,6	2,5	0	0
Помидоры консервированные	92,1	1,1	0,1	0
Томатное пюре	80,0	3,6	0	0
Томатная паста	70,0	4,8	0	0
Баклажаны	91,0	1,2	0,1	0
Кабачки	93,0	0,6	0,3	0,1
Перец сладкий	91,0	1,3	0,1	0
Тыква	91,8	1,0	0,1	0
Грибы				
Белые грибы	89,4	3,7	1,7	0,4
Лисички	88,5	1,5	1,0	0,1
Опята	90,0	2,2	1,2	0,2
Подберезовики	90,1	2,1	0,8	0,1
Подосиновики	88,1	3,3	0,5	0,1
Сыроежки	90,0	1,7	0,7	0,1

Хол	МДС	Кр	Угл	ПВ	ОК	Зола
в мг%	в %	в %	в %	в %	в %	в %
0	5,5	1,0	6,5	3,1	0,1	1,0
0	3,1	0,3	3,4	1,6	0,1	0,6
0	7,6	0,8	8,4	2,5	0,2	1,7
0	5,9	0,3	6,2	1,9	0,1	0,7
0	6,1	4,0	10,1	3,2	0,1	1,5
0	5,2	4,0	9,2	4,5	0,1	1,3
0	6,4	0,3	6,7	2,1	0,1	1,0
0	6,6	3,9	10,5	7,3	0,2	1,4
0	1,8	0,1	1,9	0,7	0,1	0,5
0	2,4	0,1	2,5	1,0	0,1	0,5
0	1,6	0,1	1,7	0,8	0,7	3,9
0	3,5	0,3	3,8	1,4	0,8	0,7
0	20,2	1,0	21,2	1,2	1,5	3,0
0	3,3	0,2	3,5	1,3	0,3	1,6
0	11,2	0,6	11,8	0,8	1,8	2,0
0	18,0	1,0	19,0	1,1	2,4	2,7
0	3,6	0,9	4,5	2,5	0,2	0,5
0	4,6	0	4,6	1,0	0,1	0,4
0	4,8	0,1	4,9	1,9	0,1	0,6
0	4,2	0,2	4,4	2,0	0,1	0,6
0	1,1	0	1,1	3,2	0	0,9
0	1,0	0	1,0	7,0	0	1,0
0	0,5	0	0,5	5,1	0	1,0
0	1,2	0	1,2	5,1	0	0,7
0	1,2	0	1,2	6,0	0	0,9
0	1,5	0	1,5	5,5	0	0,6

Наименование продукта	Вода	Бел	Жиры	НЖК
	в %	в %	в %	в %
Шампиньоны	91,0	4,3	1,0	0,1
Сыры				
«Костромской»	41,9	25,6	26,1	12,2
«Пошехонский»	41,9	26,0	26,1	13,9
«Угличский»	41,6	25,8	26,3	14,0
«Голландский»	40,8	26,3	26,6	15,3
«Ярославский»	40,9	26,2	26,6	14,3
«Российский»	41,0	23,2	29,5	15,9
«Чеддер»	38,5	23,5	30,8	17,6
«Советский»	37,9	24,4	31,1	16,5
«Швейцарский»	36,9	24,6	31,6	16,7
«Рокфор»	45,0	20,5	27,5	15,3
«Камамбер»	52,0	15,3	28,8	18,3
Брынза из овечьего молока	53,0	21,1	18,8	11,2
Брынза из коровьего молока	52,0	22,1	19,2	12,3
Сыр колбасный плавленый копченый	51,6	21,2	19,4	9,4
Мясо				
Баранина I кат.	67,3	15,6	16,3	8,0
Баранина II кат.	69,7	19,8	9,6	4,7
Говядина I кат.	64,5	18,6	16,0	7,1
Говядина II кат.	69,2	20,0	9,8	4,3
Конина I кат.	69,6	19,5	9,9	3,4
Конина II кат.	73,9	20,9	4,1	1,4
Мясо кролика	66,7	21,2	11,0	4,9
Оленина I кат.	71,0	19,5	8,5	3,7
Поросята	75,4	20,6	3,0	0,9
Свинина беконная	54,2	17,0	27,8	10,2
Свинина жирная	38,4	11,7	49,3	17,1

Хол	МДС	Кр	Угл	ПВ	ОК	Зола
в мг%	в %	в %	в %	в %	в %	в %
0	0,1	0	0,1	2,6	0	1,0
78	0	0	0	0	1,9	4,5
80	0	0	0	0	1,7	4,3
80	0	0	0	0	2,2	4,1
80	0	0	0	0	2,0	4,3
80	0	0	0	0	1,8	4,5
88	0	0	0	0	2,0	4,3
94	0	0	0	0	2,8	4,4
96	0	0	0	0	2,6	4,0
96	0	0	0	0	2,8	4,1
62	0	0	0	0	1,8	5,2
78	0,1	0	0,1	0	0,9	2,6
75	0,3	0	0,3	0	2,0	5,1
52	0,4	0	0,4	0	1,7	5,0
57	3,5	0	3,7	0	0,4	4,0
70	0	0	0	0	0	0,8
70	0	0	0	0	0	0,9
80	0	0	0	0	0	0,9
70	0	0	0	0	0	1,0
60	0	0	0	0	0	1,0
50	0	0	0	0	0	1,1
40	0	0	0	0	0	1,2
70	0	0	0	0	0	1,0
40	0	0	0	0	0	1,0
60	0	0	0	0	0	1,0
70	0	0	0	0	0	0,6

Наименование продукта	Вода	Бел	Жиры	НЖК
	в %	в %	в %	в %
Свинина мясная	51,5	14,3	33,3	11,8
Телятина I кат.	77,3	19,7	2,0	0,8
Телятина II кат.	78,0	20,4	0,9	0,4
Птица				
Бройлеры (цыплята) I кат.	64,3	18,7	16,1	4,1
Бройлеры (цыплята) II кат.	68,2	19,7	11,2	3,0
Гуси I кат.	45,0	15,2	39,0	9,5
Гуси II кат.	54,4	17,0	27,7	6,7
Индейки I кат.	57,6	19,5	22,0	5,8
Индейки II кат.	65,3	21,6	12,0	2,9
Куры I кат.	62,6	18,2	18,4	4,4
Куры II кат.	69,7	21,2	8,2	2,1
Утки I кат.	45,6	15,8	38,0	10,5
Утки II кат.	56,7	17,2	24,2	6,9
Субпродукты				
Мозги говяжьи	77,6	11,7	8,6	3,0
Печень говяжья	71,7	17,9	3,7	1,3
Почки говяжьи	79,0	15,2	2,8	0,7
Сердце говяжье	77,5	16,0	3,5	0,8
Язык говяжий	68,8	16,0	12,1	4,8
Мозги свиные	79,1	10,5	8,6	2,0
Печень свиная	71,3	18,8	3,8	1,2
Почки свиные	77,5	15,0	3,6	1,1
Сердце свиное	76,2	16,2	4,0	1,1
Язык свиной	65,1	15,9	16,0	5,1
Консервы				
Баранина тушеная	67,2	17,4	4	6,7
Ветчина особая	72,8	17,6	6,2	2,2

Хол	МДС	Кр	Угл	ПВ	ОК	Зола
в мг%	в %	в %	в %	в %	в %	в %
70	0	0	0	0	0	0,9
100	0	0	0	0	0	1,0
80	0	0	0	0	0	1,1
70	0	0	0	0	0	0,9
60	0	0	0	0	0	0,9
110	0	0	0	0	0	0,8
100	0	0	0	0	0	0,9
210	0	0	0	0	0	0,9
130	0	0	0	0	0	1,1
80	0	0	0	0	0	0,8
40	0	0	0	0	0	0,9
60	0	0	0	0	0	0,6
40	0	0	0	0	0	0,9
1950	0	0	0,8	0	0	1,3
270	0	0	5,3	0	0	1,4
300	0	0	1,9	0	0	1,1
140	0	0	2,0	0	0	1,0
150	0	0	2,2	0	0	0,9
2000	0	0	0,8	0	0	1,0
130	0	0	4,7	0	0	1,4
200	0	0	2,7	0	0	1,2
120	0	0	2,6	0	0	1,0
50	0	0	2,1	0	0	0,9
67	0,2	0	0,2	0,1	0	1,7
60	0	0	0	0	0	3,4

Наименование продукта	Вода	Бел	Жиры	НЖК
	в %	в %	в %	в %
Говядина тушеная	64,0	16,8	17,0	8,7
Курица в собственном соку	64,4	23,2	9,9	2,7
Паштет печеночный	54,7	11,6	28,1	16,0
Утка в собственном соку	64,0	16,0	17,5	5,4
Кулинарные изделия				
Баранина отварная	55,9	21,8	17,4	8,5
Говядина отварная	53,9	25,8	16,8	8,6
Свинина отварная	41,1	22,5	31,5	11,7
Индейка отварная	54,7	23,6	19,8	5,2
Утка отварная	45,4	18,1	34,6	9,2
Колбасные изделия				
Вареные колбасы				
«Говяжья»	69,7	15,0	11,7	3,3
«Диабетическая»	62,4	12,1	22,8	8,5
«Диетическая»	71,6	12,1	13,5	4,8
«Докторская»	60,8	12,8	22,2	8,2
«Любительская»	56,9	12,2	28,0	11,6
«Молочная»	62,6	11,7	22,8	6,7
«Отдельная»	63,0	11,0	21,0	8,5
«Русская»	55,9	11,5	27,9	9,1
«Телячья»	55,0	13,2	28,3	7,5
«Чайная»	64,8	11,7	18,4	7,5
Сардельки говяжьи	66,1	11,4	18,2	6,6
Сардельки свиные	53,7	10,1	31,6	11,4
Сосиски говяжьи	65,8	10,4	20,1	8,7

Хол	МДС	Кр	Угл	ПВ	ОК	Зола
в мг%	в %	в %	в %	в %	в %	в %
76	0,2	0	0,2	0,1	0	1,9
50	0,4	0	0,4	0	0	2,1
406	0,4	0	3,4	0,2	0	2,0
30	0,3	0	0,3	0	0	2,2
75	0	0	0	0	0	4,9
97	0	0	0	0	0	3,5
76	0	0	0	0	0	4,9
189	0	0	0	0	0	1,9
54	0	0	0	0	0	1,9
453	0,1	0	0,2	0,1	0	3,3
40	0	0	0	0	0	2,7
40	0	0	0	0	0	2,8
50	1,5	0	1,5	0	0	2,7
40	0,1	0	0,1	0	0	2,8
50	0,2	0	0,2	0	0	2,7
40	0,7	1,0	1,7	0,1	0	3,2
50	0,7	1,0	1,7	0,1	0	2,9
80	0,1	0	0,3	0,3	0	2,9
40	1,0	0,7	1,7	0,2	0	3,2
50	0,5	0,8	1,3	0,2	0	2,8
70	0,3	1,5	1,8	0,1	0	2,7
52	0,2	0,6	0,8	0	0	2,9

Наименование продукта	Вода	Бел	Жиры	НЖК
	в %	в %	в %	в %
Сосиски «Молочные»	61,7	11,0	23,9	7,0
Сосиски «Русские»	62,3	11,3	22,0	7,2
Полукопченые колбасы				
«Армавирская»	39,6	15,1	40,1	15,4
«Одесская»	41,9	14,8	38,1	14,6
«Таллинская»	44,6	17,1	33,8	13,0
Сырокопченые колбасы				
Зернистая	22,5	9,9	62,8	21,2
Свиная	23,7	13,0	57,0	20,9
Сервелат	29,1	24,0	40,5	15,1
Продукты из свинины				
Грудинка копчено-запеченная	33,8	10,0	52,7	18,9
Грудинка сырокопченая	23,0	8,9	63,3	22,7
Корейка копчено-запеченная	37,7	10,2	48,2	16,5
Корейка сырокопченая	37,4	10,5	47,4	18,8
Окорок вареный	57,0	14,3	25,6	9,2
Рыба				
Килька балтийская	75,0	14,1	9,0	3,4
Килька балтийская горячего копчения	67,3	21,3	8,5	3,2
Килька балтийская соленая	61,0	17,1	7,6	2,9
Килька каспийская	66,8	18,5	13,1	5,0

Хол	МДС	Кр	Угл	ПВ	ОК	Зола
в мг%	в %	в %	в %	в %	в %	в %
52	0,4	0	0,4	0	0	3,0
39	0,7	1,0	1,7	0,1	0	2,6
60	0,1	0,2	0,3	0,1	0	4,8
55	0,1	0,2	0,3	0	0	4,8
50	0,1	0,1	0,2	0	0	4,3
60	0,2	0,1	0,3	0,1	0	4,4
70	0,2	0	0,2	0,1	0	6,0
70	0,2	0	0,2	0	0	6,2
63	0	0	0	0	0	3,5
70	0	0	0	0	0	4,8
60	0	0	0	0	0	3,9
59	0	0	0	0	0	4,7
54	0	0	0	0	0	3,1
87	0	0	0	0	0	1,9
82	0	0	0	0	0	2,9
84	0	0	0	0	0	14,3
90	0	0	0	0	0	1,6

Наименование продукта	Вода	Бел	Жиры	НЖК
	в %	в %	в %	в %
Шпроты в масле	47,1	17,4	32,4	6,3
Салака	75,4	17,0	6,3	2,0
Салака горячего копчения	65,1	25,4	5,6	1,8
Сельдь атлантическая жирная	61,3	17,7	19,5	4,2
Сельдь атлантическая нежирная	72,9	19,1	6,5	1,4
Сельдь атлантическая среднесоленая	63,0	17,0	8,5	1,8
Сельдь тихоокеанская жирная	69,5	14,0	15,0	3,3
Сельдь тихоокеанская нежирная	73,5	18,0	7,0	1,5
Сельдь тихоокеанская среднесоленая	52,8	17,4	17,1	3,7
Скумбрия атлантическая	67,5	18,0	13,2	4,2
Скумбрия холодного копчения	60,3	23,4	6,4	2,0
Скумбрия натуральная в консервах	65,4	17,7	14,4	4,6
Скумбрия в масле	54,0	14,4	28,9	5,1
Ставрида океаническая	75,6	18,5	4,5	0,9
Ставрида отварная	72,5	20,0	4,9	1,0
Ставрида жареная	60,5	20,3	10,5	1,6

Хол	МДС	Кр	Угл	ПВ	ОК	Зола
в мг%	в %	в %	в %	в %	в %	в %
72	0	0	0	0	0	3,1
80	0	0	0	0	0	1,3
71	0	0	0	0	0	3,9
90	0	0	0	0	0	1,5
45	0	0	0	0	0	1,5
60	0	0	0	0	0	11,5
80	0	0	0	0	0	1,5
50	0	0	0	0	0	1,5
85	0	0	0	0	0	12,7
70	0	0	0	0	0	1,3
35	0	0	0	0	0	9,9
85	0	0	0	0	0	2,5
56	0	0	0	0	0	2,7
70	0	0	0	0	0	1,4
75	0	0	0	0	0	2,6
71	0	3,7	3,7	0,3	0	4,7

Наименование продукта	Вода	Бел	Жиры	НЖК
	в %	в %	в %	в %
Минтай	81,9	15,9	0,9	0,2
Фрикадельки из минтая	73,7	11,8	1,9	0,7
Навага	77,9	19,2	1,6	0,5
Навага жареная	63,3	18,3	8,3	1,0
Пикша	81,1	17,2	0,5	0,1
Путассу	79,2	18,5	0,9	0,3
Треска	82,1	16,0	0,6	0,1
Треска отварная	78,8	17,9	0,8	0,1
Треска тушеная	77,1	9,7	5,1	0,6
Треска запеченная	79,4	6,0	3,7	1,8
Котлеты из трески	60,2	12,6	5,9	3,6
Треска жареная	72,1	16,0	5,1	0,7
Треска соленая	60,7	23,1	0,6	0,1
Треска горячего копчения	69,4	26,7	1,2	0,2
Хек	79,9	16,6	2,2	0,6
Камбала дальневосточная	79,7	15,7	3,0	0,6
Камбала, обжаренная в масле (консервы)	60,4	14,4	21,8	2,6
Палтус	76,9	18,9	3,0	0,6
Горбуша	71,8	20,5	6,5	1,1
Горбуша отварная	68,6	21,8	7,3	1,2
Горбуша соленая	54,1	22,1	9,0	1,5
Горбуша натуральная (консервы)	70,6	20,9	5,8	1,0
Горбуша в томатном соусе (консервы)	70,7	15,0	6,0	0,9
Кета	74,2	19,0	5,6	1,2
Кета соленая	54,7	24,3	9,6	2,0
Кета натуральная (консервы)	70,4	21,5	4,8	1,0

Хол	МДС	Кр	Угл	ПВ	ОК	Зола
в мг%	в %	в %	в %	в %	в %	в %
50	0	0	0	0	0	1,3
60	3,2	4,4	7,6	0,8	0	4,2
60	0	0	0	0	0	1,3
55	0	4,8	4,8	0,3	0	5,0
40	0	0	0	0	0	1,2
60	0	0	0	0	0	1,4
40	0	0	0	0	0	1,3
44	0	0	0	0	0	2,5
21	3,6	0,3	3,9	0,9	0,3	3,0
18	0,3	7,7	8,0	0,7	0	2,2
28	1,5	13,5	15,0	1,2	0	5,1
32	0	3,1	3,1	0,2	0	3,5
50	0	0	0	0	0	15,6
80	0	0	0	0	0	2,7
70	0	0	0	0	0	1,3
58	0	0	0	0	0	1,6
50	0	0	0	0	0	3,4
80	0	0	0	0	0	1,2
60	0	0	0	0	0	1,2
60	0	0	0	0	0	2,3
83	0	0	0	0	0	14,8
54	0	0	0	0	0	2,7
50	2,7	1,4	4,1	1,0	0,4	2,8
80	0	0	0	0	0	1,2
137	0	0	0	0	0	11,4
68	0	0	0	0	0	2,7

Наименование продукта	Вода	Бел	Жиры	НЖК
	в %	в %	в %	в %
Семга	70,6	20,0	8,1	1,5
Семга соленая потрошенная с головой	56,5	22,5	12,5	2,3
Вобла	78,2	18,0	2,8	0,6
Вобла холодного копчения	50,0	31,1	6,3	1,5
Карась	78,9	17,7	1,8	0,4
Карп	77,4	16,0	5,3	1,2
Карп жареный	63,5	18,5	10,5	1,8
Лещ	77,4	17,1	4,4	0,9
Лещ горячего копчения	59,9	32,8	4,5	0,9
Лещ холодного копчения	53,3	29,7	4,6	0,9
Лещ вяленый	38,5	42,0	5,9	1,2
Лещ в томатном соусе (консервы)	71,1	15,3	5,1	1,0
Сазан	78,0	18,2	2,7	0,6
Сазан в томатном соусе (консервы)	71,1	12,4	8,7	0,9
Осетр каспийский	71,4	16,4	10,9	2,4
Осетр, жаренный во фритюре	47,9	16,0	17,4	4,1
Осетр отварной	68,2	17,7	12,0	2,6
Балык осетровый холодного копчения	57,2	20,4	12,5	2,8
Теша осетровая холодного копчения	47,6	17,6	25,7	5,6
Севрюга	71,6	16,9	10,3	2,3
Окунь речной	79,2	18,5	0,9	0,2
Окунь морской	77,1	18,2	3,3	0,7
Окунь морской отварной	74,3	19,9	3,6	0,8

Хол	МДС	Кр	Угл	ПВ	ОК	Зола
в мг%	в %	в %	в %	в %	в %	в %
70	0	0	0	0	0	1,3
108	0	0	0	0	0	8,5
55	0	0	0	0	0	1,2
133	0	0	0	0	0	12,6
50	0	0	0	0	0	1,6
55	0	0	0	0	0	1,3
53	0	3,2	3,2	0,4	0	3,9
55	0	0	0	0	0	1,1
56	0	0	0	0	0	2,8
58	0	0	0	0	0	12,4
74	0	0	0	0	0	13,6
44	2,7	1,3	4,0	1,0	0,4	3,1
50	0	0	0	0	0	1,1
40	2,4	1,1	3,5	0,8	0,5	3,1
80	0	0	0	0	0	1,3
95	0,1	13,1	13,2	0,8	0	4,7
88	0	0	0	0	0	2,1
92	0	0	0	0	0	9,9
187	0	0	0	0	0	9,1
80	0	0	0	0	0	1,2
40	0	0	0	0	0	1,4
60	0	0	0	0	0	1,4
60	0	0	0	0	0	2,2

Наименование продукта	Вода	Бел	Жиры	НЖК
	в %	в %	в %	в %
Окунь жареный	61,4	20,6	9,1	1,5
Окунь запеченный	76,9	6,8	4,7	1,9
Окунь фаршированный	71,1	14,9	6,1	1,6
Окунь горячего копчения	64,8	23,5	8,0	1,6
Судак	79,2	18,4	1,1	0,2
Судак отварной	74,7	20,5	1,2	0,2
Судак фаршированный	66,4	13,7	6,0	1,4
Судак в томатном соусе (консервы)	74,2	14,0	5,3	1,0
Тунец	69,3	24,4	4,6	1,3
Тунец натуральный (консервы)	74,0	22,5	0,7	0,2
Тунец в масле (консервы)	59,6	22,0	15,9	2,4
Зубатка	74,0	19,6	5,3	0,9
Зубатка отварная	72,8	19,0	5,1	0,9
Зубатка жареная	57,4	22,2	11,5	1,7
Мойва весенняя	78,4	13,1	7,1	1,4
Мойва осенняя	66,9	13,6	18,1	3,4
Сом	76,7	17,2	5,1	1,2
Угорь	54,0	14,5	30,5	6,3
Щука	79,3	18,4	1,1	0,2
Щука отварная	74,9	21,3	1,3	0,2
Щука фаршированная	67,2	13,3	6,0	1,4
Икра соленая				
Горбуши зернистая	49,7	30,6	11,5	2,1
Кеты зернистая	46,9	31,5	13,2	2,4

Хол	МДС	Кр	Угл	ПВ	ОК	Зола
в мг%	в %	в %	в %	в %	в %	в %
63	0	4,0	4,0	0,3	0	4,6
23	0,4	8,0	8,4	0,8	0	2,4
80	2,3	1,6	3,9	0,3	0	3,7
145	0	0	0	0	0	3,7
60	0	0	0	0	0	1,3
60	0	0	0	0	0	3,6
36	2,3	6,4	8,7	0,7	0,1	4,4
48	2,0	1,1	3,1	0,6	0,4	2,4
38	0	0	0	0	0	1,7
25	0	0	0	0	0	2,8
30	0	0	0	0	0	2,5
80	0	0	0	0	0	1,1
77	0	0	0	0	0	3,1
84	0	4,1	4,1	0,3	0	4,5
60	0	0	0	0	0	1,4
100	0	0	0	0	0	1,4
70	0	0	0	0	0	1,0
140	0	0	0	0	0	1,0
62	0	0	0	0	0	1,2
73	0	0	0	0	0	2,5
35	2,3	6,1	8,4	0,6	0,1	4,4
310	0	0	1,0	0	0	7,2
310	0	0	1,0	0	0	7,4

Наименование продукта	Вода	Бел	Жиры	НЖК
	в %	в %	в %	в %
Минтаевая пробойная	62,8	27,9	1,8	0,3
Осетровая зернистая	56,5	28,4	9,3	1,7
Осетровая паюсная	39,5	38,2	14,5	2,6
Морепродукты				
Мясо краба камчатского	78,9	18,2	1,0	0,2
Крабы натуральные (консервы)	78,2	18,7	1,1	0,2
Креветка дальневосточная	78,2	18,3	1,2	0,2
Мясо креветки антарктической варено-мороженое	75,3	20,5	1,6	0,3
Раки речные вареные	75,5	20,3	1,3	0,3
Лангусты, омары	77,2	18,8	1,3	0,1
Лангусты, омары вареные	76,0	20,5	0,7	0,1
Мясо кальмара	76,4	18,0	2,2	0,5
Мидии	82,0	11,5	2,0	0,4
Устрицы	82,7	9,0	2,0	0,6
Соусы				
Соус красный основной	88,5	1,1	2,0	0,6
Соус белый основной	89,1	1,0	4,1	0,9
Соус грибной	85,1	1,2	6,2	0,1

Хол	МДС	Кр	Угл	ПВ	ОК	Зола
в мг%	в %	в %	в %	в %	в %	в %
250	0	0	1,1	0	0	6,4
300	0	0	0,6	0	0	5,2
460	0	0	1,5	0	0	6,3
70	0	0	0	0	0	1,9
72	0	0	0	0	0	2,0
160	0	0	0,8	0	0	1,5
210	0	0	0,3	0	0	2,3
175	0	0	1,0	0	0	1,9
90	0	0	0,5	0	0	2,2
75	0,0	0,0	0,3	0	0	2,5
85	0	0	2,0	0	0	1,4
40	0	0	3,3	0	0	1,6
50	0	0	4,5	0	0	1,8
0	3,2	3,0	6,2	0,5	0,1	1,6
0	0,4	3,4	3,8	0,4	0	1,6
0	2,1	2,7	4,8	1,4	0	1,3

Наименование продукта	Вода	Бел	Жиры	НЖК
	в %	в %	в %	в %
Соус луковый	84,8	1,3	4,8	0,5
Соус-майонез со сметаной	61,3	2,8	31,9	11,2
Соус молочный	84,2	2,0	5,2	3,2
Соус сметанный	85,7	1,9	5,2	3,0
Соус томатный	82,8	1,7	4,5	0,1
Соус с хреном	88,4	0,7	0,1	0
Заправка для салата	67,9	0	23,3	2,6
Горчица столовая	63,9	9,9	5,3	0,5

Хол	МДС	Кр	Угл	ПВ	ОК	Зола
в мг%	в %	в %	в %	в %	в %	в %
0	4,0	2,1	6,1	1,0	0,6	1,4
92	3,3	0	3,3	0	0,6	0,1
13	3,4	3,7	7,1	0,2	0,1	1,2
20	0,8	4,9	5,7	0,3	0,2	1,0
0	5,2	2,6	7,8	0,7	0,5	2,0
0	3,3	0,9	4,2	2,1	2,2	2,3
0	4,8	0	4,8	0	2,1	1,9
0	9,9	2,8	12,7	1,7	1,7	4,8

Наименование продукта	Вода, в %	Бел, в %
Масло сладкосливочное несоленое	16,0	0,5
Масло «Крестьянское» несоленое	25,0	0,8
Масло «Крестьянское» соленое	25,0	0,8
Масло «Любительское» несоленое	20,0	0,7
Масло «Любительское» соленое	20,0	0,7
Масло «Бутербродное»	35,0	1,3
Масло топленое	0,7	0,2
Жир бараний топленый	0,3	0
Жир говяжий топленый	0,3	0
Жир свиной топленый	0,3	0
Шпик свиной	5,7	1,4
Шпик свиной соленый	5,5	1,4
Жир куриный	0,2	0
Масло арахисовое	0,1	0
Масло горчичное	0,2	0
Масло кокосовое	0,1	0
Масло кукурузное	0,1	0
Масло кунжутное	0,1	0
Масло оливковое	0,2	0
Масло пальмовое	0,1	0
Масло подсолнечное	0,1	0
Масло рапсовое	0,1	0
Масло соевое	0,1	0
Маргарин молочный столовый	16,2	0,3
Маргарин сливочный	16,2	0,3
Жир кулинарный «Новинка»	0,3	0
Жир кулинарный «Украинский»	0,3	0
Майонез «Провансаль»	25,0	2,8
Майонез столовый молочный	25,0	2,4

Условные обозначения: Бел — белки, НЖК — насыщенные жирные кислоты, ПНЖК — полиненасыщенные жирные кислоты, Холл — холестерин, МДС — моно- и дисахариды, Угл — углеводы

Жир, в %	НЖК, в %	ПНЖК, в %	Холл, в мг%	МДС, в %	Угл, в %	Зола, в %
82,5	53,6	2,5	190	0,8	0,8	0,2
72,5	47,1	2,2	170	1,3	1,3	0,4
71,5	46,2	2,1	165	1,3	1,3	1,4
78,0	50,7	2,3	170	1,0	1,0	0,3
77,0	49,7	2,3	170	1,0	1,0	1,3
61,5	40,0	1,8	140	1,7	1,7	0,5
99,0	64,3	2,9	220	0	0	0,1
99,7	61,2	3,8	100	0	0	0
99,6	60,3	5,4	110	0	0	0,1
99,6	44,4	10,5	100	0	0	0,1
92,8	41,2	9,7	90	0	0	0,1
90,0	40,0	9,5	85	0	0	3,1
99,7	25,0	15,3	95	0	0	0,1
99,9	22,2	29,0	0	0	0	0
99,8	6,1	31,5	0	0	0	0
99,9	90,0	1,8	0	0	0	0
99,9	14,5	48,0	0	0	0	0
99,9	14,2	42,5	0	0	0	0
99,8	16,8	13,2	0	0	0	0
99,9	48,0	10,0	0	0	0	0
99,9	12,5	65,0	0	0	0	0
99,9	10,0	33,0	0	0	0	0
99,9	16,0	60,0	0	0	0	0
82,0	17,4	17,6	0	1,0	1,0	0,5
82,0	21,0	11,3	25	1,0	1,0	0,5
99,7	24,2	27,5	0	0	0	0
99,7	23,7	26,1	0	0	0	0
67,0	8,4	43,6	100	3,7	3,7	1,5
67,0	9,1	42,5	100	3,9	3,9	1,7